

南椰 **NANYE** 

糟粕醋
渔家酸汤

产品应用手册

风味糟粕醋 ——

一款承袭自海岛渔家古法发酵技艺的酸香醋。我们严格遵循传统陶缸发酵工艺，精准还原热带沿海地区独有的酸鲜风味。采用自然发酵与适度陈化的双轨技术，既保留了酒糟转化出的清透琥珀色光泽，又巧妙规避了过度发酵产生的尖酸，确保每一口都焕发着令人惊喜的味觉活力。

这款产品利用酒糟的醇酸，营造出层次分明的复合味型。发酵过程中释放的椒果香与淡淡的米酒香交织共鸣，赋予醋饮一种仿佛海浪拂面般的清新气息。

健康属性：天然发酵、纯素原料，符合健康饮食趋势；

地域特色：海南旅游文化标签，具有海南地域特色的吸引力；

差异化口感：不同于一般酸汤以番茄、酸菜等作为酸味的来源，糟粕醋是以酸米糟打底，更浓郁的酸糟香气极易渗透食材分子，且辅以辣味及蒜香，口感层次更丰富。

DESCRIPTION 产品描述：

糟粕醋作为海南非遗传承的一种地方性特色食品，起源于海南文昌铺前镇，它以发酵米糟（大米发酵）为汤底核心，食用时搭配蒜、辣、海鲜、内脏、海菜等。具有酸辣、蒜香独特风味的糟粕醋，适于海鲜、肉类、蔬菜等各种食材。
产品用途：可用于餐饮锅底、配料、汤汁搭配等
产品功能：汆烫、涮煮、蘸拌
使用方式：500g底料 搭配2000g水 熬煮

INGREDIENTS 配料表

大米、水、椰子水、大蒜、植物油、辣椒、白砂糖食用盐、酵母抽提物、甜曲酒

PHYSICAL CHARACTERISTICS 物理指标

外观：金黄色至琥珀色微浊液体，有细小发酵颗粒、油脂和风味物质。
滋气味：醇厚且带有粮食底蕴的天然酸味，发酵酒糟的微醺香气，浓郁而不刺激的熟蒜香气，口感酸爽，有淡淡的米香和辣味。

Storage 贮藏与保质期

须将产品存放通风干燥处，常温下保存9个月

Package 包装

500g/包、30包/箱
200g/包、50包/箱

营养成分		
项目	每100g	营养素参考值 (NRV) %
能量	1001KJ	12%
蛋白质	2.9g	5%
脂肪	11.8g	20%
碳水化合物	30.3g	10%
钠	3190毫克	160%



单人糟粕醋锅底



用量建议



200g糟粕醋底料



800g—1000g矿泉水

锅飘：

- 杨桃片
- 西红柿
- 香茅片
- 金桔片

配菜

- 虾
- 鱼片
- 海白
- 鲜牛肉
- 新鲜海菜
- 生菜、油麦菜等

蘸碟：

- 沙姜
- 蒜泥
- 杂锦酱
- 小米辣
- 黄灯笼
- 海南小金桔
- 香菜、葱碎

多人锅底



用量建议



200g*2糟粕醋底料



1600g—2000g矿泉水

锅飘：

- 杨桃片
- 西红柿
- 香茅片
- 金桔片

配菜

- 虾、小螃蟹
- 鱼片
- 海白、生蚝
- 肥牛肉
- 鲜牛肉、毛肚
- 新鲜海菜
- 生菜、油麦菜等

蘸碟：

- 沙姜
- 蒜泥
- 杂锦酱
- 小米辣
- 黄灯笼
- 海南小金桔
- 香菜、葱碎

单人糟粕醋锅底



用量建议



160g糟粕醋底料



320g矿泉水

鱼：
鲷鱼、海鲈等
烤制

- 配菜
- 虾
 - 海白
 - 鲜牛肉
 - 新鲜海菜
 - 小番茄
 - 豆皮等

糟粕醋风味粉面



用量建议



100g糟粕醋底料



400-500g矿泉水

- 点缀：
- 葱花
 - 香菜
 - 小米辣

- 浇头
- 虾
 - 海白
 - 鱼蛋
 - 鲜牛肉
 - 牛杂

糟粕醋海鲜风味披萨9寸



用量建议



40g糟粕醋底料

风味料汁：

- 糟粕醋酱汁
- 芝士
- 奶油
- 番茄
- 浓缩椰浆

配菜

- 虾
- 海白
- 蟹柳
- 小鱿鱼

糟粕醋风味沙拉



用量建议



20g糟粕醋底料

糟粕醋风味醋汁：

- 糟粕醋酱汁
- 橄榄油
- 柠檬汁
- 水果醋
- 海盐胡椒

配料

- 沙拉青菜
- 菠萝
- 杨桃
- 草莓
- 牛肉
- 鸡蛋

糟粕醋海鲜风味意大利面



用量建议



50g糟粕醋底料

酱汁：
糟粕醋酱汁
奶油
生椰椰浆
牛肉汤、碎肉
番茄

配菜
• 意面
• 牛股
• 番茄
• 笋

糟粕醋恰巴塔



用量建议



70g糟粕醋底料

配比：
T65 500
鲁邦种150
鲜酵母1.5
盐10
水340
糟粕醋70