

寻味蜀香 · 极致翠麻 —— 顶端青花椒粉产品白皮书

专为高端食品工业与连锁餐饮打造的定味引擎



B2B 香料供应链定制方案

溯源真品：非未熟之果，乃天生绝伦

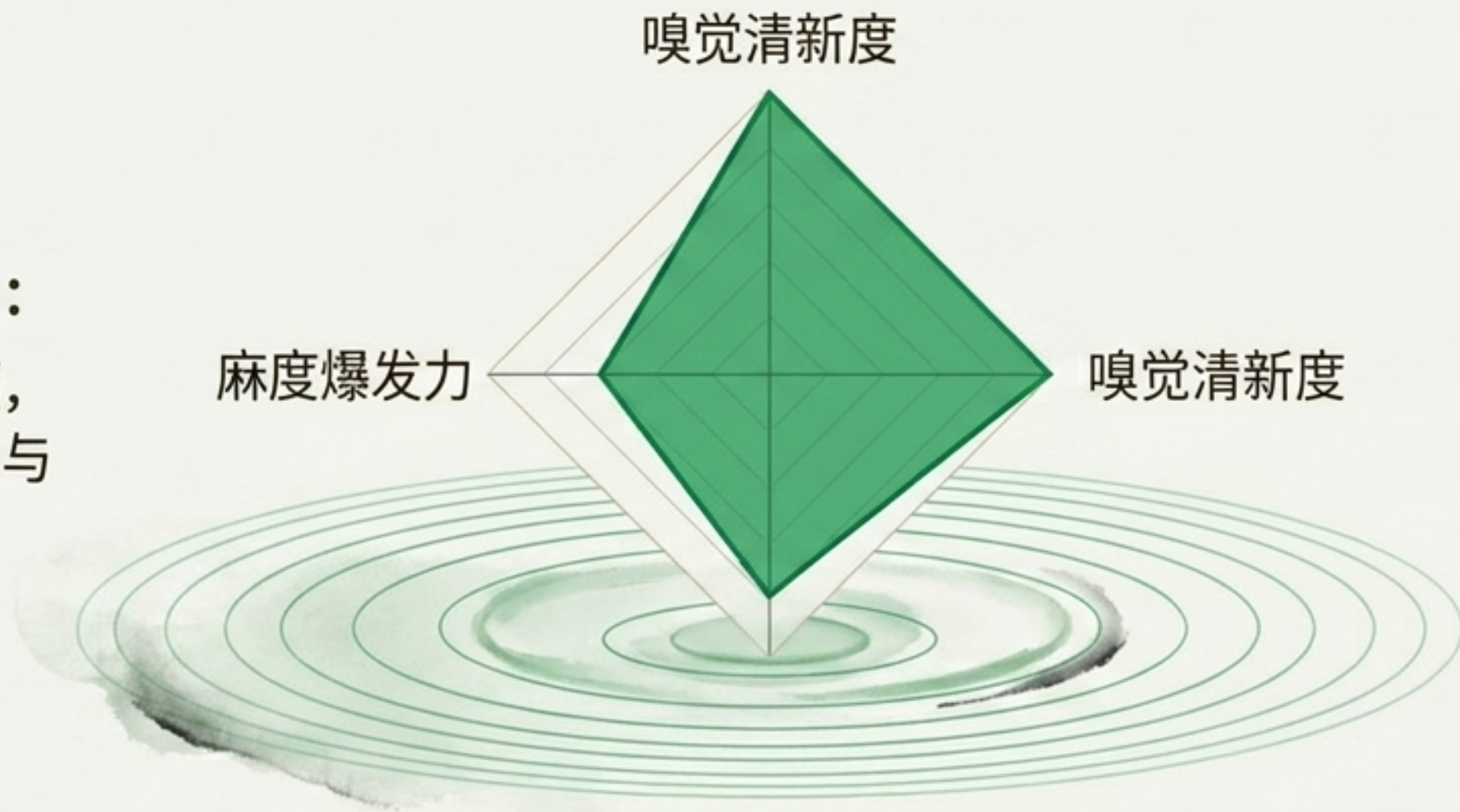


- ✘ **误区：**青花椒是未成熟的红花椒。
- ✔ **真相：**青花椒（麻椒）为独立高阶品种，属芸香科「崖椒属」，无梅花型裂瓣。

- 📍 **黄金产区：**四川金阳（金阳青花椒）、重庆江津（九叶青花椒）、云贵高原。
- 💧 **风味之魂：**表皮密布饱满的「油胞」，极尽麻度与清香的唯一载体。

风味解构与粉体护城河：触电之麻，莱姆之香

⚡ **极尽之麻（触感）：**
花椒家族麻度登顶，
唤醒味蕾，爆发力与
持久度的触电感。



🍋 **清冽之香（嗅觉）：**
天然柠檬与莱姆（Lime）
清香，摒弃厚重，解腻
上扬。



顶级原粒含脂极高
16%-17%黄金油脂



传统打粉极易
发热挥发变苦



大型工业级
精准温控机组



冷链锁香研磨：
风味零损耗

鼎足而立：三大花椒品类采购决策矩阵

青花椒

(崖椒属)

麻度爆发力:

香气醇厚度:

最佳定位: 口味清淡欲
突显原鲜、需极度麻感
刺激的菜品。

红花椒

(花椒属·大红袍)

麻度爆发力:

香气醇厚度:

最佳定位: 口味较重、
需要去腥增浓厚香气的
菜品 (卤肉/炒菜)。

藤椒

(竹叶花椒)

麻度爆发力:

出油率极限:

最佳定位: 追求绵长柔
麻与极致清新、以鲜用
或榨油为主。

肉企引擎：赋能肉类制品的价值跃升

完美适配现代化食品加工厂的标准化调味需求



✓ 精准去腥

强烈莱姆清香掩盖异味（尤适兔肉、禽类、下水）。

🎯 口味锚点

预制菜（水煮/椒麻风味）
核心定味香辛料。

⚙️ 粉体融合

极致细腻工业研磨，肉糜拌合无颗粒感，高档香肠黄金搭档。



厨政利器：重塑川菜新美学的百搭清香

清淡与海鲜绝配

适合味道不重、无厚重酱色的菜色（清汤火锅、水煮鱼、蛙类），极大凸显食材原鲜。

「龙凤椒」黄金配比

后厨高阶秘方：将青花椒与红花椒按比例混用，构建麻感极深、香气立体的复合味型。

中/小火温油慢淬
(最佳释放)

持续高温爆炒
(焦化发苦)



厨政避坑指南

提取麻味必须经过油脂激发，切忌高温爆炒。油温过高或时间过久将导致花椒焦化发苦，完全丧失清香。

硬核集采：顶规品控，保障千万级出餐标准

稳定是B端的生命线，我们的产品经得起最严苛的检验



☑ 极高开口率

果实饱满均匀，自然开裂，释放最强油胞风味。



☑ 纯净无杂 (< 5%)

严格控制籽含量在 5% 以下，杜绝空压秤与无味杂质空耗成本。



☑ 绝对干爽度

含水量精准控制。手轻搓沙沙作响，握有扎手感，绝无潮湿变质风险。





☑ 本真原色


拒绝化学添加与染色。果色纯正，香气浓郁无刺鼻怪味，保障食安底线。

携手制胜，香耀九州

从原产地到标准化工厂，为您定制专属麻辣风味解决方案

 立即获取《B端餐饮/食品厂试样大礼包》
(内含青花椒原粒、不同目数规格工业级青花椒粉)

 专属大客户集采热线：[您的联系方式]

 添加客户经理微信获取详细报价单



扫码查阅原产地溯源与质检证书