

# 湖北海鲜调料 潜江龙虾梦食品科技

产品名称	湖北海鲜调料 潜江龙虾梦食品科技
公司名称	潜江龙虾梦食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	潜江市杨市办事处九缘大道2号
联系电话	17386616745 17386616745

## 产品详情

**酿造类调味品：**酿造类调味品是以含有较丰富的蛋白质和淀粉等成分的粮食为主要原料，经过处理后进行发酵，即借有关微生物酶的作用产生一系列生物化学变化，将其转变为各种复杂的有机物，此类调味品主要包括：酱油、食醋、酱、豆豉、豆腐乳等。

**鲜菜类调味品：**鲜菜类调味品主要是新鲜植物。此类调味品主要包括：葱、蒜、姜、辣椒、芫荽、辣根、香椿等。

**生姜：**生姜是一种多节、棕褐色的块根，能为食物增添一种特殊的香气，海鲜调料，广泛用于亚洲菜肴中。

**肉豆蔻：**这种香料带有辛辣的香气，以及一种温暖的、微甜的口味，常用于调味烘焙的食物、蜜饯、布丁、肉类、沙司、蔬菜和蛋奶酒。

**红辣椒：**磨碎的红辣椒能为土豆色拉和海鲜等菜肴增色，而又不使其过于辛辣。

**干藏红花粉：**这种芳香的香料主要用于汤和米饭中。

**姜黄：**和生姜一样，姜黄是咖喱粉的必备成分，一度被称为印度藏红花。请慎用——它只需一点，香气就足以持久

酸味

酸味由有机酸和无机酸电离的氢离子所产生。食醋、番茄酱、变质的酱油和酒都可以作为酸味调味剂，常见酸味的主要成份是醋酸（乙酸）、琥珀酸、柠檬酸、苹果酸、乳酸。有机酸，是一种弱酸，能参与人体正常的代谢，一般对人体健康无影响，能溶于水，其酸味远不及无机酸强烈。

## 辣味

辣味是一些不挥发的刺激成份刺激口腔黏膜所产生的感觉。其成份较复杂，各品种的辣味来源于不同的成份。辣椒的辣味主要是辣椒碱；胡椒的辣味是辣椒碱和椒脂；生姜的辣味主要是姜油酮、姜辛素；葱蒜的辣味主要是蒜素。

湖北海鲜调料-潜江龙虾梦食品科技(图)由潜江龙虾梦食品科技有限公司提供。潜江龙虾梦食品科技有限公司为客户提供“食品研发、制造、批发、零售”等业务，公司拥有“食品研发、制造、批发、零售”等品牌，专注于其它等行业。，在湖北省潜江市紫月东路33号9栋潜江龙虾梦食品科技有限公司的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：林总。