

龙虾梦食品 晓飞歌油焖大虾调料

产品名称	龙虾梦食品 晓飞歌油焖大虾调料
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

按调味品呈味感觉可分为咸味调味品（食盐、酱油、豆豉等）、甜味调味品（蔗糖、蜂蜜、饴糖等）、苦味调味品（陈皮、茶叶汁、苦杏仁等）、辣味调味品（辣椒、胡椒、芥末等）；酸味调味品（食醋、茄汁、山楂酱等）、鲜味调味品（味精、鸡精、虾油、鱼露、蚝油等）、香味调味品（花椒、八角、料酒、葱、蒜等）。除了以上单一味为主的调味品外，大量的复合味的调味品，如油咖喱、甜面酱、乳腐汁、花椒盐等等。

调味品的历史沿革，基本上可以分为以下三代：

一代：单味调味品，如酱油、食醋、酱、腐乳及辣椒、八角等天然香辛料，其盛行时间长，跨度数千年。

二代：高浓度及高1效调味品，晓飞歌油焖大虾调料，如超鲜味精、IMP、GMP、甜蜜素、阿斯巴甜、甜叶菊和木糖等，还有酵母抽提物、HVP、HAP、食用香精、香料等。此类高1效调味品从70年代流行至今。

三代：复合调味品。现代化复合调味品起步较晚，进入90年代才开始迅速发展。上述三代调味品共存，但后两者逐年扩大市场占有率和营销份额。

调味品的每一个品种，都含有区别于其他原料的特殊成份，这是调味品的共同特点，也是调味品原料具有调味作用的主要原因。调味品中的特殊成份，能除去烹调主料的腥臊异味，突出菜点的口味，改变菜点的外观形态，增加菜点的色泽，并以此促进人民食欲，杀菌消毒，促进1消化。例如：味精、酱油、酱类等调味品都含氨基酸，能增加食物的鲜味；香菜、花椒、酱油、酱类等都有香气；葱、姜、蒜等含有

特殊的辣素；能促进食欲，帮助消化；酒、醋、姜等可以去腥解腻，调味品还含有人体必需的营养物质。如酱油、盐含人体所需要的氯化钠等矿物质；食醋，味精等含有不同种类的多种蛋白质，氨基酸及糖类，此外，某些调味品还具有增强人体生理机能的药1效。

龙虾梦食品-晓飞歌油焖大虾调料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“各种卤料,小龙虾调料,酱料批发”等业务，公司拥有“晓飞歌”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。