

资阳餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源

产品名称	资阳餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

产品详情

【酱油营养分析】

1. 烹调食品时加入一定量的酱油，可增加食物的香味，并可使其色泽更加好看，从而增进食欲；
2. 酱油的主要原料是大豆，大豆及其制品因富含硒等矿物质而有防不良病变的效果；
3. 酱油含有多种维生素和矿物质，可降低人体胆固醇，降低心血系统疾病的发病率，并能减少自由基对人体的损害；
4. 酱油可用于蜂、蚊等虫的蜇伤，并能止痒。

【酱油补充信息】

1. 选购酱油技巧：酱油呈红褐色或棕色，鲜艳、有光泽；滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚柔和，没有苦、涩、酸等不良异味和霉味，带有浓厚的酱香；酱油浓度较高(无盐固形物含量高)其粘稠性较大，因此流动稍慢；
2. 服用血管疾病、胃肠道疾病的药时，应禁止食用酱油烹制的菜肴，以免引起恶心、呕吐等副作用；
3. 酱油是很容易发生霉变的，因此夏季要注意密闭低温保存。

【酱油适合人群】

一般人群均可食用

辣之源辣椒炒肉酱油正宗好

辣之源辣椒炒肉酱油：

精选东北大豆和小麦粉等原料，以传统配方结合现代酿造工艺酿制而成，产品性能稳定，效果明显，是餐饮、策划的佳品。

辣之源辣椒炒肉调味料是一款专门为烹饪肉类而酿造的类酱油调味料，其不同之处在于上色快，烹饪后不脱色，色泽金黄红亮，有标志性酱香味，且香味醇厚悠长。

擅长小炒、干煸、红烧和炖煮等烹饪手法，对湘派辣椒炒肉、红烧和姜辣系列菜式有独到的表现，是各种佳肴的调味品

辣之源辣椒炒肉酱油与同类型产品对比

- 1、玻璃瓶装更保鲜
- 2、浓度高更省钱
- 3、颜色红亮更持久
- 4、上色稳固不脱色，适合各种烹饪
- 5、酱香浓郁原生态发酵
- 6、味道回甘不酸不苦

辣椒炒肉步骤是什么？辣椒炒肉是家常菜的一种，也是制作步骤比较简单的一道菜，那么辣椒炒肉要怎么做才还吃呢？该用生抽还是老抽呢？让我们一起来看看吧！

食材：里脊肉：300克

老干妈：1大勺

红椒：2个

小青椒：3个

适量葱末姜末

食用油、生抽、料酒、盐、水淀粉、糖

餐饮辣椒炒肉酱油？餐饮辣椒炒肉酱油哪家好？来辣之源选餐饮辣椒炒肉酱油，资阳餐饮辣椒炒肉酱油，错过了！餐饮辣椒炒肉酱油，餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐，餐饮辣椒炒肉酱油价格，餐饮辣椒炒肉酱油批发，餐饮辣椒炒肉酱油品牌哪家好，餐饮辣椒炒肉酱油厂家认准辣之源餐饮辣椒炒肉酱油实力厂，湘

菜调料原料，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，餐饮辣椒炒肉酱油价格多少钱，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！联系18874734653

- 1、专门为烹饪肉类酿造的酱油
- 2、上色快 不脱色 色泽金黄红亮
- 3、标志性酱香味 香味醇厚悠久
- 4、擅长小炒 干煸 红烧和炖煮等
- 5、湘派辣椒炒肉 红烧必备
- 6、对姜辣系列菜式有独到表现

辣之源辣椒炒肉酱油与同类型产品对比

- 1、玻璃瓶装更保鲜
- 2、浓度高更省钱
- 3、颜色红亮更持久
- 4、上色稳固不脱色，适合各种烹饪
- 5、酱香浓郁原生态发酵
- 6、味道回甘不酸不苦

资阳餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源(推荐商家)由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司位于湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前辣之源在调味酱中享有良好的声誉。辣之源取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。辣之源全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。