

餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐 天门餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐 天门餐饮辣椒炒肉酱油 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，天门餐饮辣椒炒肉酱油，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，餐饮辣椒炒肉酱油生产厂家，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

湖南辣之源辣椒炒肉酱油

辣之源500ml规格辣椒炒肉酱油，欢迎选购。

辣之源辣椒炒肉酱油，精选东北大豆经过现代工艺酿制而成，营养成分和各项指标符合，安全放心。

撕开瓶盖，倒出些许酱油，成色均匀，餐饮辣椒炒肉酱油配料，挂壁明显，质地醇厚。

辣之源辣椒炒肉酱油润色显著，酱香馥郁，上色红亮，餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐，系辣之源品牌特色酱油。

辣之源辣椒炒肉酱油，特别为湘菜系列菜式特别调制，上色均匀，润色红亮，利于红烧、煸炒等多种烹调手法，是辣椒炒肉的头号美味伴侣，一瓶在手，好吃不等候。

选购酱油的时候，首先要仔细查看酱油的质量指标、级别、颜色，酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌；然后摇摇酱油瓶子，好酱油摇起来会起很多的泡沫，不易散去，同时查看酱油沿瓶壁流下的速度快慢，酱油由于浓度很高、粘性较大、流动慢，劣质酱油浓度低，像水一样流动较快，而且酱油瓶底不应有沉淀物或染物。

还可贴着瓶口闻味道，好酱油往往有一股浓烈的酱香味，尝起来味道鲜美，而劣质酱油摇动只有少量泡沫，并且容易散去，闻着有股似焦糖般的异味，尝起来则有些苦涩。

餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐-天门餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源由湖南省辣之源食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖南省辣之源食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!