

# 食品辣椒炒肉酱油厂家推荐 周口食品辣椒炒肉酱油 辣之源调味品

产品名称	食品辣椒炒肉酱油厂家推荐 周口食品辣椒炒肉酱油 辣之源调味品
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

### 酱油的主要功效

#### 【酱油的主要功效】

1. 烹调食品时加入一定量的酱油，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。

酱油具有预防病变等功效，酱油是以大豆、小麦或麸皮等为原料，经微生物发酵等程序酿制而成的，具有特殊色、香、味的液体调味品。曾经有人报道日本人胃的不良病变发病率低是因为日本人爱吃酱油的缘故。

### 辣之源辣椒炒肉酱油好

辣之源，调料批发，调料大全，调料批发加盟，调料代理，湘菜调料，湘菜调料加盟，粤菜调料，川菜调料，鲁菜调料，闽菜调料，苏菜调料，浙菜调料，徽菜调料，高桥批发，调味料，调料，调味品，湘菜菜谱，健康美食，湖南特产。

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，周口食品辣椒炒肉酱油，是各种佳肴的调味品

### 【辣椒炒肉你还只会加酱油吗？】

平日里大部分人家中，天天吃的荤菜都是炖肉，炖鸡肉、炖牛羊肉、炖鸭炖鹅，还有鱼肉火锅等，而平时家常的一道菜却被人遗忘了，等到了春天大家才想起它来，它就是简单易做的荤菜——辣椒炒肉。

辣椒炒肉虽然是一道荤菜，但是它的精髓却往往不是在肉，食品辣椒炒肉酱油厂家推荐，而在于辣椒和肉汁，辣椒的口感比肉还丰富，食品辣椒炒肉酱油供应批发，非常下饭，更下饭的是炒出来的肉汁，食品辣椒炒肉酱油品牌哪家好，它是小孩子的下饭神器，更是很多人长大后也戒不掉的美味！

平时大家做辣椒炒肉时，为了烧出香浓下饭的肉汁，很多人都会加很多酱油，但是实际上多加酱油是起不到实际作用的，反而会使得肉片容易炒黑，色泽不好看，适量加入即可。

你做辣椒炒肉还只会加酱油吗？大厨分享一招给大家：炒制时多加这1种“水”，保证炒出来的肉片香嫩还入味，而且肉汁又香又浓量还多，拌饭吃特香！这“水”就是水淀粉，之所以称之为水，就是因为比正常浓度更稀，以清水为主体，加入少许淀粉调匀，就能很好的起到调味的作用，烧出来肉汁更香浓！

食品辣椒炒肉酱油厂家推荐-周口食品辣椒炒肉酱油-辣之源调味品由湖南省辣之源食品有限公司提供。“干锅油,调味油,调味酱,酱油汁,鸡精鸡汁”选择湖南省辣之源食品有限公司，公司位于：湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋，多年来，辣之源坚持为客户提供好的服务，联系人：陆经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。辣之源期待成为您的长期合作伙伴！