

邢台辣椒酱 选择高山老农 辣椒酱售卖

产品名称	邢台辣椒酱 选择高山老农 辣椒酱售卖
公司名称	贵州高山老农食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米
联系电话	15372096006 15372096006

产品详情

麻辣酱是选用特色小吃豆腐花沾水的传统手工艺融合的科学冷藏技术性，优选辣椒，麻椒，胡椒粉，白芝麻，辣椒酱吃法，食用油及珍贵当然香辛料精密配备而成的一种酱。具备川香的香辣香特性，味美貌鲜，回味无穷绵长，营养丰富，有健脾开胃健脾胃，提高食欲的作用。是烹饪各种各样四川菜及各种各样凉拌菜，面点的理想化调味品，邢台辣椒酱，是家居度假旅游的便捷上品。

辣椒酱的作用与功效

- 1.解热镇痛，辣椒辛热，可以根据出汗而减少人体体温，并减轻肌肉疼痛，因而具备极强的解热镇痛功效；
- 2.辣椒的相关成分辣椒素是一种抗1氧1化化学物质，它可阻拦相关体细胞的基础代谢
- 3.提升食欲，帮助消化：辣椒明显的香甜味能促进唾沫和胃酸的代谢，提升食欲，推动肠道蠕动，帮助消化；
- 4.减肥瘦身，辣椒含有的辣椒素，可以促使脂肪细胞的基础代谢，避免身体内人体脂肪囤积，有益于减肥瘦身预防疾病。

辣椒从古到今，从到国外都坐享着总数很大的粉丝群。大家常用的辣椒相貌较小鲜丽，但千万不要小瞧这的“本质能量”，它能够点爆你的味觉，让食材的味儿更为有质感。

辣椒中带有充足的C，一胡萝卜素，叶酸片，镁及钾；辣椒中的辣椒素还具备及功效，能够使呼吸系统通畅，有预防的功效。辣椒制酱后口味更好。传统式的辣椒酱只在辣的水平上做区别，但每天通韩国辣酱，在辣味的根基上再加上甜酸的味觉体会，口味香醇，超辣可口，给不可以享有到纯辣味的人群给予了一个“新天地”，并且多种多样配搭，辣椒酱批发，达到不一样人群的要求。

辣椒酱制做十分注重，用之于优评指天椒。通过漂洗，辣椒酱售卖，精练，粉碎熬料而成。因而颜色鲜红色，辣椒酱的红色来源于朝天椒的本色。（不加上任何的黑色素）在烹煮历程中具备着色，感官优良的特性，使人有一种明显的食量感。

辣椒酱炒菜锅是酱汁生产加工保证质量，减少时间，改进工作标准的优良机器设备。炒过的辣椒酱
味儿感官使人吃过以后，回味无穷绵长，忘不掉。

邢台辣椒酱-选择高山老农-辣椒酱售卖由贵州高山老农食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。贵州高山老农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!