

大同辣椒酱 认准高山老农 辣椒酱做法

产品名称	大同辣椒酱 认准高山老农 辣椒酱做法
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

辣椒酱以贵州省为多，辣椒酱做法，有油制和水制二种。油制是用芝麻油和辣椒做成，颜色鲜红色，辣椒酱自制，上边浮着一层芝麻油，辣椒酱批发，非常容易存放；水制是开水和辣椒做成，颜色鲜红色，不容易存放。辣椒酱用之于优评指天椒。通过漂洗，精拣，粉碎熬料而成。因而颜色鲜红色，辣椒酱的鲜红色来源于辣椒的原色。（绝1不加上任何的黑色素）在烹煮历程中具备着色，感观优良的特性，让人有一种明显的食量感。

一：先从辣椒酱的成份看来辣椒酱有一些哪些营养成分和益处：

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.

预变：辣椒的相关成分辣椒素是一种化学物质，它可阻拦相关体细胞的基础代谢，进而停止组织细胞的病变全过程，大同辣椒酱，减少体细胞的发病率；辣椒酱

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。辣椒酱

辣椒酱生产设备

辣椒酱生产设备

自动式电磁感应辣椒酱炒菜锅优点：

- 1.选用技术性，表芯不易出难题，品质平稳
- 2.测底锅的温度，在温度显示器上表明
- 3.304不锈钢蒸锅胆，电磁感应加热加热迅速，温度控制。
- 4.温度操纵准准，0-350度8档温度控制，能够快速升温，还可以快速减温能够达到不同原材料炒制的规定。
- 5.无名之火，安全性节能环保。
- 6.能够完成24小时持续生产。

辣椒酱生产设备

辣椒酱生产设备

自动式电磁感应辣椒酱炒菜锅运用标准：

融入于很多低粘度馅料的混合加温蒸制炒制：烘焙食品馅料炒制业（苹果酱.莲蓉馅.红豆沙.新鲜水果蓉.果脯.枣泥等）

肉食品熟菜加工业（卤菜.猪肉酱.牛肉辣椒酱.海鲜酱）

调味料业（火锅料.泡面酱汁.香其酱猪肉酱.辣椒酱.食品调味料等的炒制工作中）

糖块业（苹果酱.糖料.熬糖.化糖等）

酒店餐厅.大中型饭堂及中式快餐.营养配餐（饭堂煮汤.做菜.煮肉.煮粥）等食品类加工业。

大同辣椒酱-认准高山老农-辣椒酱做法由贵州高山老农食品有限公司提供。大同辣椒酱-认准高山老农-辣椒酱做法是贵州高山老农食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：龚经理。