

# 餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐 凉山餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源

产品名称	餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐 凉山餐饮辣椒炒肉酱油 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

酱油是介于生抽和老抽之间的一种调味品，比生抽颜色深一点，餐饮辣椒炒肉酱油生产厂家，比老抽味道鲜美一点。

酱油的种类也颇多，蒸鱼豉油，红烧酱油，海鲜酱油等等，一般要根据不同的菜选择不一样的酱油。

辣之源土豪金酱油采用东北大豆和小麦粉等原料，经现代工艺酿造，产品性能稳定，效果明显，酱香醇厚绵柔，上色红亮持久，是餐饮，策划的佳品。擅长小炒，干煸，红烧和炖煮。适用于餐饮，酒店，私房菜馆，餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐，家庭厨房。

### 【铁强化酱油的规定】

酱油，是中国人的特殊调味品，它一般用黄豆做成，营养会更好。我们把EDTA铁加到酱油里面作为预防缺铁的一个措施。它的优点可以去除铁的铁锈味，同时也不会产生铁过量的现象，因为一个人酱油的摄入量是有限的。

国家有关部门在07年7月13日召开的铁强化酱油工作进展会议上宣布，将在今后三年内使该项目覆盖我国

14个省、直辖市、自治区，表明中国对改善国民营养问题的决心。

营养不良是性的公共健康问题。我国在基本解决温饱之后，凉山餐饮辣椒炒肉酱油，存在着碘、铁、钙、维生素A等比较普遍的微量营养素缺乏，食物强化是预防控制微量营养素营养不良的一个公认的公共卫生措施，也是营养改善策略中的重要内容。

### 【酱油的生产制作】

酱油用的原料是植物性蛋白质和淀粉质。植物性蛋白质便取自大豆榨油后的豆饼，或溶剂浸出油脂后的豆粕，餐饮辣椒炒肉酱油价格多少钱，也有以花生饼、蚕豆代用，传统生产中以大豆为主;淀粉质原料普遍采用小麦及麸皮，也有以碎米和玉米代用，传统生产中以面粉为主。

原料经蒸熟冷却，接入纯粹培养的米曲霉菌制成酱曲，酱曲移入发酵池，加盐酱油制作水发酵，待酱醅成熟后，以浸出法提取酱油。

制曲的目的是使米曲霉在曲料上充分生长发育，并大量产生和积蓄所需要的酶，如蛋白酶、肽酶、淀粉酶、谷氨酰胺酶、果胶酶、纤维素酶、半纤维素酶等。在发酵过程中味的形成是利用这些酶的作用。

餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐-凉山餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，辣之源一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陆经理。