

有为食品【质量到位】 红糖供应 辽宁红糖

产品名称	有为食品【质量到位】 红糖供应 辽宁红糖
公司名称	沈阳有为食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	铁岭县新台子镇一路村
联系电话	13478182999

产品详情

制糖的主要步骤包括提取蔗汁，糖汁清净，糖汁浓缩蒸发，糖浆结晶，分离、干燥、包装、入库这几个步骤。制糖工厂的车间设置有：

压榨车间---- 主要是 提取甘蔗中的蔗汁。为制炼提供制糖原料蔗汁和为锅炉提供燃料蔗渣。

制炼车间----主要是交蔗汁进行工艺处理结晶提取糖分，制成产品糖和副产品废糖蜜（桔水）。

锅炉车间----主要是通过燃烧蔗渣产出蒸汽。为汽轮机发电供汽和为制炼、酒精等车间供汽。

汽机车间----通过利用锅炉送来的过热蒸汽，推动叶轮转动带动发电机发电。供制糖生产用电。

进入二十世纪九十年代以来，随着糖精等化学合成甜味剂生产规模的不断扩大和使用量的迅猛增加，红糖的牌子，为争夺市场，在有的报章上出现了“吃糖有害”的广告和宣传，违反事实、违背科学，把蔗糖描绘成了“有害”食品，而把添加了化学合成甜味剂的食物则说成是健康食品、营养食品、，在消费者中引起了混乱，使得不少消费者见糖生畏、谈糖色变，影响了对食糖的正常消费。

让消费者正确认识蔗糖、科学客观的评价蔗糖，红糖价格，适量消费蔗糖、充分享受蔗糖，是当前需要认真解决好的一个问题。

让蘑菇味更美。在两千克的温水中加糖25克，把洗净的蘑菇切好浸入水中泡12小时，泡蘑菇加糖，红糖供应，既能使蘑菇吃水快，保持香味，又因蘑菇中浸入糖液，烧好后味道会更加鲜美。

使鱼不粘锅。煎鱼时，锅烧热倒进油，油热到八成时加入少量白糖，等白糖变成微黄色时将鱼放入锅内，辽宁红糖，这样煎出的鱼不粘锅，而且色香味俱佳。

缩短发面时间。发面时加点白糖，可缩短发酵时间，而且做出的面食松软可口。

有为食品【质量到位】(图)-红糖供应-辽宁红糖由沈阳有为食品有限公司提供。沈阳有为食品有限公司是从事“糖,红糖,白糖”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：郭有维。