

手工劲道面批发厂家 劲道面批发厂家 泰安龙水商贸

产品名称	手工劲道面批发厂家 劲道面批发厂家 泰安龙水商贸
公司名称	泰安龙水商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳经济开发区
联系电话	13405386128

产品详情

劲道面批发厂家、蔬菜挂面、杂粮挂面，超市的挂面品种真不少，这些挂面营养价值究竟有几何?以蔬菜挂面为例，商家说这些挂面加了蔬菜汁，富含叶绿素和胡萝卜素，但这些物质见光易分解，长时间储藏颜色会越来越浅，香雪劲道面批发厂家，劲道面批发厂家营养素含量越来越低。不管是香菇、菠菜、芹菜还是西红柿，经过打汁、和面、干燥等制作过程，维生素类营养素几乎损失殆尽。所以想要吃蔬菜挂面，还不如自己买一份普通的挂面，回家根据自己的需求随意添加各类蔬菜，这样美味又健康。

挑选面食的方法

要点一：不要买过白的面食

面粉当中天然含有微量的胡萝卜素，所以，无论磨得怎样精细，都不可能是洁白的颜色。因此，消费者一般不要买过于洁白的馒头、花卷，豆包之类面食。有一点黄色，反而是正常的。

要点二：不要买口感过好的食品

为了口感更好，金沙河劲道面批发厂家，一些加工者可能在主食中加入多种添加物质。所以，不能一味地追求更筋道、更黏糯、更有弹性的面食，天然、健康才是重要的。

要点三：尽量选全麦和杂粮面食

现在很多超市都有全麦馒头、窝头，或者添加了玉米粉，豆粉、燕麦粉等杂粮豆类的主食。这些主食营养价值更高，膳食纤维丰富，也有利于稳定餐后血糖，不妨多多购买。

不过，选择这类食品要注意两个问题一是要注意新鲜度。二是有些所谓的玉米馒头，实际上是白面粉添

加黄色素做成的：一些所谓的全麦馒头，是面粉加上焦糖色素做成的。如果闻着没有玉米的香气，或者看质地没有全麦粉中的细碎麦麸，就可能是的产品。

挂面由精制面粉制成，不含防腐剂及添加剂，营养成份得到了有效保留。挂面之所以可以长期存放，是因为它通过干燥脱水的过程，没有水分，保存时间自然长。但是，颜色异常白净的挂面不好，劲道面批发厂家，根据国家质检总局组织的对挂面产品质量监督抽查发现，颜色过白的挂面其实是在小麦粉中添加了名为氧化苯甲酰的增白剂。而根据《食品添加剂使用卫生标准》规定，其含量不得超过0.06g/kg，否则将有损人体健康。手工劲道面批发厂家-劲道面批发厂家-泰安龙水商贸(查看)由泰安龙水商贸有限公司提供。泰安龙水商贸有限公司在大米这一领域倾注了诸多的热忱和热情，龙水商贸一直以客户为中心、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**。相关业务欢迎垂询，联系人：左经理。