

# 湖北葛圣源三烤竹盐贴牌OEM 中科盐谷

产品名称	湖北葛圣源三烤竹盐贴牌OEM 中科盐谷
公司名称	中科盐谷科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市江岸区航天双城B座9楼
联系电话	18171270513 18171270513

## 产品详情

产品名称：葛圣源三烤代加工/oem定制贴牌/厂家/一件代发/批发经销/

公司名称：中科盐谷科技有限公司

主营产品：复合调味料、固体饮料

品牌：葛圣源

产品名称:葛圣源三烤竹盐复合调味料

配料:食用盐、竹叶提取物、姜粉

适用人群:普通人群

使用方法:本品为复合调味料，请于烹调时适量加入。

贮存条件:请在阴凉干燥处保存，开封后需密封保存，避免吸潮。

竹盐是盐的一种，并且是经过高温煅烧提纯后产生的物质。

竹盐的制作过程十分复杂，首先要将盐晒过后装入竹子当中，然后用黄土将两端封口。然后取松树的树枝作为燃料点火，将火的温度调整至1000度到1300度。只有经过高温煅烧后，竹子当中的盐才能被赋予各种各样的微量元素。竹盐的成分极为复杂，既包括钙，钾，铜，铁等，还包括很多微量元素。

产品名称：葛圣源三烤代加工/oem定制贴牌/厂家/一件代发/批发经销/

公司名称：中科盐谷科技有限公司

主营产品：复合调味料、固体饮料

品牌：葛圣源

产品名称:葛圣源三烤竹盐复合调味料

配料:食用盐、竹叶提取物、姜粉

适用人群:普通人群

使用方法:本品为复合调味料，请于烹调时适量加入。

贮存条件:请在阴凉干燥处保存，开封后需密封保存，避免吸潮。

盐做法指导：

1. 竹盐不同于碘盐

2. 制作鸡、鱼一类的菜肴应少加盐，葛圣源三烤竹盐贴牌OEM，因为它们富含具有鲜味的谷氨酸钠，本身就会有些咸味；

3. 烹调前加竹盐：即在原料加热前，加竹盐，目的是使原料有一个基本咸味，并有收缩，在使用炸、爆、滑炒等烹调方法时，都可结合上浆、挂糊，并加入一些竹盐，因为这类烹调方法的主料，被包裹在一层浆糊中，味不得入，所以必须在烹前加竹盐；另外有些菜，在烹调过程中无法加竹盐，如荷叶粉蒸肉等，也必须在蒸前加竹盐，烧鱼时为使鱼肉不碎，也要先用竹盐擦一下，但这种加竹盐法，用盐要少，距离烹调时间要短；

4. 烹调中加竹盐：这是主要的加竹盐方法，在运用炒、烧、煮、焖、煨、滑等技法烹调时，都要在烹调后加竹盐，减少竹盐对菜肴的渗透压，保持菜肴嫩松，养分不流失；

5. 烹调后加竹盐：即加热完成以后加竹盐，以炸为主烹制的菜肴，也是如此，炸好后撒上花椒等调料。

产品名称：葛圣源三烤一件代发/批发经销

公司名称：中科盐谷科技有限公司

主营产品：复合调味料、固体饮料

品牌：葛圣源

产品名称:葛圣源三烤竹盐复合调味料

配料:食用盐、竹叶提取物、姜粉

适用人群:普通人群

使用方法:本品为复合调味料，请于烹调时适量加入。

贮存条件:请在阴凉干燥处保存，开封后需密封保存，避免吸潮。

竹盐具有中和解毒“万毒”之神力——具有防毒、解毒、排毒为一体的多种功能，具体如下：

- 1) 竹盐是微量元素的宝库，含有几十种有机微量元素，可调整人体的化学平衡，提高细胞Immunity；
- 2) 竹盐pH值9以上，有效调节人体酸碱平衡，是抗癌“神药”，征服各种Cancer，包括晚期Cancer在内；

湖北葛圣源三烤竹盐贴牌OEM-中科盐谷(推荐商家)由中科盐谷科技有限公司提供。中科盐谷科技有限公司为客户提供“竹盐,代加工OEM,九烤竹盐,竹盐牙膏”等业务，公司拥有“葛圣源,绿圣源,中科盐谷,竹动能”等品牌，专注于其它等行业。，在武汉市江岸区航天双城B座9楼的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：周经理。