

竹盐加盟品牌 中科盐谷公司 武汉竹盐加盟

产品名称	竹盐加盟品牌 中科盐谷公司 武汉竹盐加盟
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。

葛圣源三烤竹盐复合调味料是一袋弱碱性，小分子，有助人体平衡酸碱的竹盐复合调味料，你知道吗？在日常烹饪调味的基础上，补充人体所需微量元素，均衡营养，平衡酸碱，巩固人体的先天之本！简直就是美味营养，还兼具养生功效呢！葛圣源三烤竹盐复合调味料，是经700°C—800°C高温反复煨烧3次，共煨烧27小时，其竹盐颗粒更小，更有助于人体吸收。坚持无化学添加，是咸鲜、醇香、弱碱性，多种矿物质及微量元素含量均衡的自然健康食品。

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，武汉竹盐加盟，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，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，竹盐加盟品牌，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。

竹盐具有强力消炎杀菌功效，竹盐加盟商，再顽固的炎症也能征服；

竹盐是很强抗氧化剂，具有很强还原力，有效清除体内自由基；

竹盐中和解毒，一旦替代食用盐放入食物中，可中和解毒食品中的各种Toxins，如农作物药残留物、Hormones、防腐剂、酸毒等；

竹盐加盟品牌-中科盐谷公司-武汉竹盐加盟由中科盐谷科技有限公司提供。中科盐谷科技有限公司是一家从事“竹盐,代加工OEM,九烤竹盐,竹盐牙膏”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“葛圣源,绿圣源,中科盐谷,竹动能”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使中科盐谷在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！