

# 香葱粉厂家香葱粉添加量

产品名称	香葱粉厂家香葱粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	20.00/件
规格参数	品牌:香葱粉厂家 型号:食品级香葱粉 产地:生产香葱粉厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

香葱粉厂家，香葱粉生产厂家，香葱粉，香葱粉价格，香葱粉报价

【产品特点】：具有烘烤时不变色,香味持久的特点，用新鲜的葱烤制点心经常出炉后葱末变成了黑焦色，用本产品就可以达到色香味俱全的效果啦。您再也不用担心会烤糊葱末了。

用途：适用于各式咸面包装饰及制作咸味戚风蛋糕，烧烤调料。

1、面包烘烤出炉后，将适量干燥珠葱撒於表面，使面包色泽更加吸引人。2、将适量比例干燥珠葱加入戚风蛋糕面糊中搅拌均匀，将面糊倒至烤盘上，於上方撒入肉松后进炉烘烤，即可制作成咸味戚风蛋糕。

3、广泛用于烧烤调料之中，做烧烤的时候，撒点香葱粉，味道会更香，肉串会更好吃。

葱的主要成分有蛋白质，脂肪，糖类，维生素A原、维生素B1、维生素B2、维生素C，矿物质钙、铁、磷、镁等。葱的白色部分不含维生素A原，但绿色部分含维生素A原及钙质特别多。葱全身可入药，带须葱白外用能散寒发汗，内服可通阳止痛；而葱叶利尿、葱籽强壮，葱汁解毒。生葱捣烂外擦可治蜂哲伤。

1、大蒜粉具有广谱高效的消炎杀菌功能，主动调节免疫系统，可以起到预防疾病，防止伤口感染，治疗疾病和驱虫的作用。

2、有优良的矫味功能，安全高效的诱食剂。

3、较强的防霉抗氧化作用，饲料营养成分的保护剂。

4、还有良好的解毒功能，能抑制霉菌毒性，消除\*离子。

5、可调节机体新陈代谢功能，有效抑制大肠杆菌，沙门氏菌等有害菌的生长、繁殖。对呼吸道、消化道疾病及其并发症，疗效显著，有清热解毒、活血化瘀的功能。