

白醋香精厂家白醋香精添加量

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 白醋香精厂家白醋香精添加量 |
| 公司名称 | 江苏采薇生物科技有限公司 |
| 价格 | 60.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:白醋香精厂家 型号:食品级白醋香精 产地:生产白醋香精厂家 |
| 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

白醋香精厂家，白醋香精生产厂家，白醋香精，白醋香精价格，白醋香精报价

醋是调味品中常用的一个品类,醋又称为食醋、醃、苦酒等,是烹饪中常用的一种液体酸味调味料。

食醋生产方法可分为酿造醋和人工合成醋。酿造醋,是以粮食、糖、乙醇为原料,通过微生物发酵酿造而成。人工合成醋是以食用醋酸,添加水、酸味剂、调味料,香辛料、食用色素勾兑而成。

醋由于在自然环境中可以自行生成,古代人类在世界各地从很早起就开始食用醋。一般而言,东方国家以谷物酿造醋,西方国家以水果和葡萄酒酿醋。在中国,通常认为醋在西周时开始被酿造,但也有人认为醋起于商朝或更早。汉朝时醃被称为醋。在西方,古埃及时期就已出现了醋。由于都是通过发酵酿造获得,在一定程度上,可以认为酒醋同源,凡是能够酿酒的古文明,一般都具有酿醋的能力。

由于原料,工艺,饮食习惯的不同,各地醋的口味相差很大。历史较为悠久的应属始于始于五代唐长兴元年(公元956年)的保宁醋。保宁醋产于今四川阆中古城,有酸味柔和,醇香回甜的特点,其随着川菜的流行,行销全球,有“离开保宁醋,川菜无客顾”的说法。在中国北方,**的醋种当属明朝时发明的山西老陈醋。山西人以爱好食用醋而全国闻名,有“缴枪不缴醋”的笑谈。在中原地区**的是河南特醋。在中国南方,影响*的有镇江香醋等。此外较为有名的醋还有浙江米醋健康等。

【适用范围】适用于香醋、老陈醋、白醋等醋制品及各类食品调味增香。【产品说明】本品具天然醋香味,香气浓郁持久,被广大用户使用于香醋、老陈醋、白醋等醋类制品调味增香。