

漳州小苏打 鑫正 小苏打

产品名称	漳州小苏打 鑫正 小苏打
公司名称	青州鑫正经贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青州市东夏镇小赵务村南
联系电话	13793692067 13793692067

产品详情

小苏打，又叫碳酸氢钠，是一种弱碱性的抗酸药，也是厨房用品。在人们的日常生活中，也有其妙用。

1炒洋葱的时间长了，会失去原味，而炒的时间短、太快了，又使其不柔软。如果先用少许小苏打捞一下，不论炒、煮，甚至炸都能使其柔软，而且食后容易消化。

2剖鱼时如不小心把鱼胆弄破了，只要在胆汁污染过的地方涂上一点小苏打，然后反复用清水清洗，就可以把鱼肉上的苦味冲去。

3油炸面拖黄鱼、鲜虾或排骨时，在面粉糊里和上一点小苏打，吃起来又松又脆。因为小苏打受热后分解，小苏打出售，会产生大量的二氧化碳气体，使油炸面糊里留下许多气孔。

小苏打（Baking Soda）是商业上的名称，学名为碳酸氢钠（化学式为 NaHCO_3 ）或是重碳酸钠，呈弱碱性，而各种油性物质大都呈弱酸性，因此几乎都能被小苏打所中和而分解掉，变成水溶性物质，也就是物理化学上所称的“皂化”。尤其小苏打它可以自然地分解、无毒性、不会污染环境，而且刺激性很低不刺激皮肤，一般碳酸温泉水中就含有很高成份的碳酸氢钠；它也叫苏打、重曹、食粉、法硷、焙硷，是一种味道尝起来咸咸的碱性白色粉末状物质，小苏打价格，分为药用、食用、工业用三种。因为医学上常作为胃酸中和剂；一般则利用它遇水加热后会放出二氧化碳气体的原理，使用作糕饼的发松剂；工业上用于肥皂的制造，小苏打报价，就是利用小苏打能将油脂皂化变成水溶性的原理制成；所以对人体完全无害，没有健康或安全上的顾虑，举凡食物调理、糕饼制作、环境清洁、除垢、除臭等，都用得到它。

小苏打作用：

1炒牛肉丝时，漳州小苏打，把新鲜的牛肉切成细丝后，放在稀薄的小苏打溶液中拌一下，炒出来的牛肉纤维疏松，吃起来又嫩又香。

2新鲜的水果容易霉烂变质，这是霉菌、乳酸菌及许多在作怪。由于它们害怕生活在碱性的环境中，因此只要把新鲜又没有破损霉烂的水果放进1‰浓度的小苏打水溶液中浸泡2分钟，然后捞出晾干，装进食用塑料袋里密封起来，便可保存较长的时间。同样，要保存鸡蛋或鸭蛋，也可采用这个方法。

3热水瓶用久了，瓶胆里壁会沉积起一层水垢，欲把它除去，可在热水瓶里放入一些小苏打和破碎的蛋壳，再灌进一些盐水，然后轻轻地不断摇晃，不用多久，水垢就会慢慢地从瓶胆壁上脱落下来。

漳州小苏打-鑫正-

小苏打价格由青州鑫正经贸有限公司提供。青州鑫正经贸有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 潍坊 的化工产品等行业积累了大批忠诚的客户。鑫正经贸带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！