

高汤商 南通高汤 星源食品厂

产品名称	高汤商 南通高汤 星源食品厂
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

多味薄，少味厚

古人强调，大道至简，这句话在烹调中同样适用。大家在做饭时，要尽量味薄，少味厚，高汤商，经常吃厚味对健康不利。凡是能放一样调料的就不放两样，因为不少调料都有小毒，而各种各样的酱也有添加剂，自己做菜少放。

此外，多用原料互补，少用调料互补也是一个“简化”原则。原料互补，如将三种杂粮同煮同吃，小米、玉米、大米或黄豆、燕麦、大米，可达到蛋白互补。再如用花生油、豆油、菜籽油混合叫三合油，炒菜可起到脂肪互补。又如把鲜鱼、鲜肉和鲜鸡放在一起炖的三鲜汤，既可美味互补又可蛋白互补。这样的原料美味除加葱姜去腥外，一切调料都免放。

火锅调料香油油碟怎么做好吃

油碟碗里放蒜末，加盐，搅拌;再放蚝油和生抽;倒入香油，多放，与蒜末基本齐平或者稍稍没过蒜末;适量小香葱切碎放进去;撒适量熟芝麻;

拌匀即可食用。香油，北方多称为芝麻油，麻油，是从芝麻中提炼出来的，具有特别香味，高汤OEM，故称为香油。

按榨取方法一般分为压榨法、压滤法和水代法，高汤生产，小磨香油为传统工艺水代法制作的香油。其中南阳香油香味地道，源于南阳盆地当地气候所生长的芝麻，南阳盆地位于河南省西南部，地处秦岭山脉与桐柏山脉之间，气候温和、环境宜人、土质肥沃，非常适宜芝麻的生长，被确立为中科院芝麻科技种植基地，芝麻香油谓南阳的地道名产。

调味品的保存方法食用油、醋和酱油的保存。生活中，有的主妇总是喜欢用装饮料的塑料瓶装食用油、醋和酱油，一来是用起来轻便随手，二来塑料瓶也不容易破碎。可这虽然方便，但时间一长，身体可就吃不消了。饮料瓶中的主要成分聚乙烯，用来盛装矿泉水、可乐和汽水等非脂溶性饮料对人体无害，但如果用它来装植物油、酒、酱油、醋等脂溶性有机液体，就会将瓶体中的乙烯单体慢慢地溶解。用饮料瓶贮存的食物很快就会变质，若吃进了这种食品，南通高汤，就会出现头晕、恶心、呕吐、食欲减退、记忆力下降、等症状，严重的还会导致。所以，食用油、酱油、醋等调料是装在玻璃瓶中。如果想保存的时间稍长一些，可以放入几瓣蒜片，既保存了原味，还可以防止生成白膜。

高汤商-南通高汤-星源食品厂(查看)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂是从事“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：杨经理。