

## 孜然粉加盟 无锡市星源食品厂 海南孜然粉

产品名称	孜然粉加盟 无锡市星源食品厂 海南孜然粉
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

### 各种调料的养生

生姜：生姜为芳香性辛辣健胃药，有温暖、兴奋、发汗、止呕、温肺等作用，对于鱼蟹毒，等有作用。适用于外感、痰饮、咳嗽、胃寒呕吐。在遭受冰雪、水湿、寒冷侵袭后，急以姜汤饮之，可增进血行，驱散寒邪。

食醋：食醋中含有0.4%~0.6%的醋酸成分。所以，在本地细菌和病毒类疾病流行的时候，人们可以在炒菜、拌凉菜时添加适量的醋，这样既可以开胃增食，又可以抑菌，可以说是“一石二鸟”。

### 调味品的正确使用方法

牛羊肉等膻气重的肉类，烹调时别忘放花椒。像白水煮牛羊肉，花椒是一定要放的，能提鲜、去膻。

??做鱼要多放姜。鱼，孜然粉OEM代加工，寒性大，需要姜这样的热性物质来调节一下。像清蒸鱼，要有姜丝;吃螃蟹，要蘸醋和姜末。此外，贝类(如螺、蚌、蟹等)等寒性大的海鲜烹调时候也该放些姜。

??葱能、提香气、去异味，在做一些寒性大的蔬菜的时候，可以多放葱来烹调，能起到缓和脾胃的作用。如茭白、白萝卜、绿豆芽等。

??蒜能提味，而且有消毒、1杀菌的作用，异味大的肉类如甲鱼，一定要放蒜。烹调鸡、鸭、鹅肉时宜多放蒜，有降低胆固醇、促进营养吸收的功效。

## 食醋

醋分好多种：吃饺子、包子什么的好是用陈醋和香醋;凉拌菜用陈醋比用米醋要好吃;吃朝鲜冷面的时候须放白醋;吃螃蟹、虾什么的好是用香醋.....

软化血管，降，孜然粉商，降低胆固醇的作用;扩张血管，有利于，防止疾病的发生;

改善病，—将约5毫升的老陈醋放入容量为1000毫升的洗涤器里清洗鼻腔，1日洗2次，海南孜然粉，能够有效的;

空气消毒，预防感冒，多发季节房间用醋薰一薰，可使空气消毒，预防感冒;用老陈醋加盐煎服，孜然粉加盟，还可止吐;

可缓解、，用老陈醋、麦麸、铁砂按一定的比例在拌匀后装入纱布带中;

用烘热的新砖放在纱布带上;烫熨或有关穴位，能够改善缓解病情。

孜然粉加盟-无锡市星源食品厂-海南孜然粉由无锡市星源食品厂提供。行路致远，砥砺前行。无锡市星源食品厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!