

香肠调料商 星源食品 合肥香肠调料

产品名称	香肠调料商 星源食品 合肥香肠调料
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

酱油:可使菜肴入味,更能增加食物的色泽.适合红烧及制作卤味。

蚝油:蚝油本身很咸,可以糖稍微中和其咸度。

沙拉油:常见的烹调用油,亦可用于烹制糕点。

麻油(香油):菜肴起锅前淋上,可增香味.腌制食物时,亦可加入以增添香味。

米酒:烹调鱼、肉类时添加少许的酒,可去腥味。

辣椒酱:红辣椒磨成的酱,呈赤红黏稠状,又称辣酱.可增添辣味,并增加菜肴色泽。

甜面酱:本身味咸.用油以小火炒过可去酱酸味.亦可用水调稀,并加少许糖调味,风味更佳。

辣豆瓣酱:以豆瓣酱调味之菜肴,无需加入太多酱油,以免成品过咸.以油爆过色泽及味道较好。

芝麻酱:本身较干.可以冷水或冷高汤调稀。

蕃茄酱:常用于茄汁、糖醋等菜肴,并可增加菜肴色泽。

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”。

烹饪可以做出色香味俱全的美食，这对肠胃是一个良性刺激，可以液的分泌而增强消化能力，香肠调料零售，所以我们也注意到，善于美食、功于烹饪的人面色都很好，可见我们的祖先几千年积累下来的烹调技艺对健康是多么重要。

多用原料互补 少用调料互补

烹调的目的是使饮食更营养，合肥香肠调料，使味道更鲜美。而在烹调中，五花八门的调料更是角色。合理使用它们，香肠调料供应，不仅能使食物的口味有很大提升，对保留食物的营养，一样颇有好处。在厨房，以下四类调料，了解他们的营养和使用方法，香肠调料商，可以事半功倍。

咸. 盐的本味是咸，又是出味的基础。无论任何味，加了盐才会出鲜味，所以又称盐为百味之本。盐的作用主要是：出鲜味、去异味，保鲜食物。盐一般后放，可使菜更鲜嫩，放早了菜易变老。

香肠调料商-星源食品-合肥香肠调料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。