味道鲜美做菜辅料鸡肉味料

产品名称	味道鲜美做菜辅料鸡肉味料
公司名称	柳州市永君调味品厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:/ 商品条形码:/ 卫生许可证:/
公司地址	柳州市洛维路59号内
联系电话	86 138 1111111111 13597225857

产品详情

品牌	/	商品条形码	/
卫生许可证	/	产品标准号	/
净重	/（g）	原料与配料	/
保质期	/（个月）	原产地	广西
生产厂家	/	储藏方法	/
规格	/	生产日期	/
售卖方式	包装	特产	否

具体种类 咸味调料：咸味自古就被列为五味之一。烹饪应用中咸味是主味，是绝大多数复合味的基础味，有百味之主之说，不仅一般菜品离不开咸味，就是糖醋味、酸辣味等也要加入适量的咸味才能使其滋味浓郁适口。人类认识并利用咸味的历史以相当悠久，文献记载中国最早利用食盐约在5千年前的黄帝时期。咸味调料包括：酱油、食盐、酱甜味调料。 . 甜味调料：甜味古称甘，为五味之一。甜味在烹饪中可单独用于调制甜味食品；也可以参与调剂多种复合味型，使食品甘美可口，还可用于矫味，去苦去腥等，并有一定的解腻作用。在中国烹饪中南方应用甜味较多，以江苏的无锡菜用甜味最重，素有“ 甜出头，咸收口，浓油赤酱 ”之说。自然界存在蜂蜜等天然甜味物早已为人类所食用。殷墟出土的甲骨文中已有“ 蜜 ”字。至东汉已有用甘蔗蔗汁制成的糖。甜味调料包括：蜂蜜、食糖、饴糖。 . 酸味调料：酸味为五味之一，在烹饪中应用十分广泛，但一般不宜单独使用。酸有收敛固涩的效用，可助肠胃消化；还能去鱼腥、解油腻，提味增鲜，生香发色，开胃爽口，增强食欲，尤宜春季食用。酸味调料包括：醋、番茄酱。 . 辣味调料：辣味实际上是触觉痛感而非味觉。不过由于习惯，所以也把它当作一味。辣味调料包括：花椒、辣椒、姜、葱、蒜。 . 鲜味调料：鲜味是人们饮食中努力追求的一种美味，它能使人产生一种舒服愉快的感觉。鲜味主要来自氨基酸、核苷酸和琥珀酸，大多存在于肉畜、鱼 鲜、禽蛋等主料中。味精、虾籽、鱼露、蚝油、鲜笋等食物也可以提鲜。鲜味不能单独存在，只有同其他味配用，方可烘云托月交相生辉，故有“ 无咸不鲜、无甜不鲜 ”的说法。鲜味调料包括：鱼露、味精、蚝油。