

寿司必备 东樱日式鱼生寿司酱油 天然酿造 日本酱油 150ml

产品名称	寿司必备 东樱日式鱼生寿司酱油 天然酿造 日本酱油 150ml
公司名称	环宇国辉（北京）国际贸易有限公司
价格	8.00/瓶
规格参数	品牌:东樱 是否进口:是 有无中文标签:有
公司地址	中国 北京市朝阳区 北京市朝阳区朝阳北路199号摩码大厦0514室
联系电话	86 10 88208400/4006660498 15010280188

产品详情

日式寿司酱油 鱼生酱油

产品品牌：东樱

产品规格：150ml原装

保质期：24个月

保存方法：阴凉干燥通风处（开启后冷藏）

主要配料：水，大豆，小麦，食用盐，白砂糖等

产品介绍：用于制作日式料理，与日本芥末调匀蘸食生鱼片，寿司或烹饪海鲜，沙拉等清淡菜式，也是中式美食的高级烹饪良伴、佐餐佳品。

适用于各种汤类的经济型酱油。色泽透明，口味微重，是烧汤的最好伴侣。

日式酱油主要的特点就是：先低温发酵，抑制细菌产酸，利于蛋白质分解为氨基酸；、中期再慢慢升温到30度左右恒温发酵，充分生成氨基酸、有机酸、醇等物质，而有机酸与醇反应进一步转化为香味物质--酯，整个酿造过程至少要经历180天，然后压榨取油。此类工艺酿造的酱油呈微红亮色，液体清澈（感觉非常稀，其实这才是好酱油的代言，哪像现在**有些酱油哦，浓浓的，加了啥子自己猜吧），有浓郁的脂香，这是其它酿造酱油无法模仿的香味。

说明：想吃纯正寿司？想吃纯正三文鱼刺身？调料一定不能含糊！普通酱油没戏，海天、极鲜、李锦记

都不对味，只有这种日本纯正寿司酱油才能堪此大任。想吃正宗寿司正宗三文鱼刺身，那就要配最正宗的酱油！

"寿司必备 东樱日式鱼生寿司酱油 天然酿造 日本酱油 150ml"的原料与配料为水，大豆，小麦，食用盐，白砂糖等，净重（规格）是200（ml），有无中文标签为有，保质期是24（个月），品牌为东樱，是否进口是是，原产地为日本，OuterID是001246