

金恩凡提 食品加工 手抓饼用纯香猪油 动植物油脂 特价供

产品名称	金恩凡提 食品加工 手抓饼用纯香猪油 动植物油脂 特价供
公司名称	瑞安市金恩食品有限公司
价格	240.00/桶
规格参数	品牌:金恩凡提 产品类别:猪油 是否进口:否
公司地址	浙江省温州市瑞安市飞云镇云周铁炉村高速出口处
联系电话	86 0577 65710566 13353335611

产品详情

【名称】：金恩凡提火炼猪油

【规格】：25kg/桶

【用途】：广泛用于中秋月饼、高级面包、酥饼、糕点的生产及中西点烹饪等。

【特性及优点】：油质精纯，色泽清冽，传统的原始猪油香味(无任何香精添加剂)、口感清淡纯正。

如何熬猪油

1、猪板油切成两三厘米见方的小块，清洗干净 2、放入炒锅中，加入小半碗水，大火熬开。然后转小火慢慢熬即可，图为熬了30分钟左右（加水是为了防止肉块突然受热而变焦。这样熬出的猪油冷却后更白更香。水开后一定要转最小火慢慢熬，会看到水逐渐消失，而油慢慢变多） 3、熬了1小时左右，肉丁缩成很小块，微黄即可，不可熬过了。全程都是小火，避免火太大了油渣变焦而破坏了油的味道和成份，整个过程不用盖盖，只在开始油少时稍微搅拌几次，避免受热不均匀。捞出油渣，油彻底冷却后倒入容器中密封冷藏保存（注意不要把锅底的碎渣倒入），若一时吃不完，也可以分袋冷冻

猪油的妙用

- 1、蒸馒头的发面里揉进一小快猪油，蒸出来的馒头蓬松、洁白、香甜可口。
- 2、煮陈米时，加点猪油和少许盐，煮出来的饭松软、可口。
- 3、铁锅洗净擦干，再涂点动物油抹匀，可防止生锈。
- 4、不穿的皮鞋，擦上点动物油，置阴凉干燥处存放，可使皮鞋光洁柔软。

猪油：猪油，中国人也将其称为荤油或者大油。它是由猪肉提炼出，初始状态是略黄色半透明液体的食用油，猪油是一种饱和高级脂肪酸甘油酯，分子中不含有碳碳双键，因此不能使溴水褪色，不能使酸性高锰酸钾溶液褪色。猪油食用功效，有补虚、润燥、解毒的作用，可治脏腑枯涩、大便不利、燥咳、皮肤皴裂等症。猪油主要功效：动物油的油脂与一般植物油相比，有不可替代的特殊香味，可以增进人们的食欲。特别与萝卜、粉丝及豆制品相配时，可以获得用其他调料难以达到的美味。动物油中含有多种脂肪酸，饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸的含量相当，几乎平分秋色，具有一定的营养，并且能提供极高的热量。奶油在人体的消化吸收率较高，可达95%以上，是维生素a和维生素d含量很高的调料，所含的脂肪比例小于黄油，较适于缺乏维生素a的人和少年儿童。

"金恩凡提 食品加工 手抓饼用纯香猪油 动植物油脂 厂家特价供"的包装规格为火炼纯猪油，是否进口是否，净含量（规格）为25000（ml），原产地是浙江，特产为是，生产许可证编号QS是330302030008，酸价为1.3，产品标准号是GB/T8937-2006，卫生许可证为浙瑞卫食证字（2008）第330381100006号，产品类别是猪油，生产厂家为瑞安市金恩食品有限公司，品牌是金恩凡提，保质期为3（个月）