

# 优质 生白芝麻欢迎选购 白芝麻

产品名称	优质 生白芝麻欢迎选购 白芝麻
公司名称	上海佳周贸易有限公司
价格	22000.00/吨
规格参数	品种:白芝麻 等级:1 纯仁率 :98.0 (%)
公司地址	上海市奉贤区南桥镇新建西路125号 - 205
联系电话	13901732250

## 产品详情

生长中的白芝麻：

白芝麻为胡麻科植物脂麻的种子。白芝麻具有含油量高、色泽洁白、籽粒饱满、种皮薄、口感好、后味香醇等优良品质。白芝麻及其制品具有丰富的营养性和抗衰老性。白芝麻

1.白芝麻含有大量的脂肪和蛋白质,还有糖类、维生素a、维生素e、卵磷

脂、钙、铁、镁等营养成分；白芝麻中的亚油酸有调节胆固醇的作用；

2. 白芝麻中含有丰富的维生素e，能防止过氧化脂质对皮肤的危害，抵消或中和细胞内有害物质游离基的积聚，可使皮肤红润光泽。

一般人群均可食用

1. 适宜妇女产后乳汁缺乏者食用；适宜身体虚弱、贫血、高脂血症、高血压病、老年哮喘、肺结核，以及荨麻疹，习惯性便秘者食用；适宜糖尿病、血小板减少性紫癜、慢性神经炎、末梢神经麻痹、痔疮以及出血性素质者食用；

用白芝麻做的辣味蜜汁小鱼干

2. 患有慢性肠炎、便溏腹泻者忌食；根据前人经验，男子阳痿、遗精者忌食。

白芝麻的食用方法：

### 糖汁白芝麻红薯

- 1.地瓜去皮。
- 2.切成约2厘米左右的块。
- 3.锅中放少量油，入地瓜块，小火慢煎。
- 4.煎至每一面都起黄壳，地瓜熟。
- 5.锅中加入少量水，入冰糖烧至完全溶化。
- 6.加入煎好的地瓜。
- 7.将汁收尽。
- 8.撒白芝麻翻匀出锅

- 1.准备250g南瓜泥
- 2.准备适量白油
- 3.南瓜泥中倒入适量高粉
- 4.揉成面团
- 5.加入白油揉成光滑面团
- 6.搓成长条
- 7.切成大小差不多的小剂子
- 8.搓成小球
- 9.烤盘撒上白芝麻
- 10.在每个小球上占满芝麻
- 11.入烤箱160度35分钟
- 12.成品装盘摆设

蛋白芝麻脆1.蛋白用蛋抽打散后，加入糖搅匀

2.再加入低粉搅匀

3.再是白芝麻，加入后搅匀

4.最后淋入融化的黄油搅匀

5.烤盘上铺上油布，用勺子背面摊成圆形，入烤箱160度中层烘烤10分钟左右（时间和火候一是要根据自家烤箱来定，二是要根据面糊摊的大小来定）

6.出炉后趁热借用擀面杖之类的工具拗弯

供应上海及周边地区

"批发【优质】生白芝麻厂家直销欢迎选购"的等级为1，杂质 是1.0（%），色泽、气味为正常，水分是8.0（%），含油量 为51.0（%），纯仁率 是98.0（%），品种为白芝麻，产地/厂家是上海佳周贸易有限公司