

酿造酱油调味品 圣洋

产品名称	酿造酱油调味品 圣洋
公司名称	莱州市掖城酿造厂
价格	26.00/箱
规格参数	品牌:圣洋 商品条形码:6923854156985
公司地址	中国 山东 莱州市 山东莱州市文昌办店子1005号
联系电话	86 0535 2548234 13863829600

产品详情

品牌	圣洋	商品条形码	6923854156985
卫生许可证	*	执行标准号	GB1816-2000
原料与配料	水, 黄豆, 食用盐, 苯甲酸钠	保质期	18 (个月)
等级	三级	原产地	山东
生产厂家	山东省莱州市掖城酿造厂	规格	360ml
净重	360ml	生产日期	2010.06.08
售卖方式	包装	特产	是

酿造酱油——净含量360l产品简介：以优质黄豆、面粉、精盐为主要原料晒制而成，品质保证，色泽适中，质优价廉，味道鲜美，最适宜烹调炒菜，亦可佐餐凉拌。莱州市掖城酿造厂是一家经国家相关部门批准注册的企业。莱州市掖城酿造厂凭着良好的信用、优良的服务与多家企业建立了长期的合作关系。莱州市掖城酿造厂热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。我公司主营：酱油;食醋;香油;虾油;料酒;白醋;味极鲜;

电话：86 0535 2548234移动电话：13863829600传真：86 0535 2548234地址：中国 山东 莱州市 山东莱州市文昌办店子1005号邮编：261400 酱油，用豆、麦、麸皮酿造的液体调味品。色泽红褐色，有独特酱香，滋味鲜美，有助于促进食欲。是中国的传统调味品。酱油是从豆酱演变和发展而成的。中国历史上最早使用“酱油”名称是在宋朝，林洪著《山家清供》中有“韭叶嫩者，用姜丝、酱油、滴醋拌食”的记述。此外，古代酱油还有其他名称，如清酱、豆酱清、酱汁、酱料、豉油、豉汁、淋油、柚油、晒油、座油、伏油、秋油、母油、套油、双套油等。

酱油的成色

公元755年后，酱油生产技术随鉴真大师传至日本。后又相继传入朝鲜、越南、泰国、马来西亚、菲律宾等国。