

顶隆蒜粉、贵州姜粉、花椒粉、麻椒粉代理

产品名称	顶隆蒜粉、贵州姜粉、花椒粉、麻椒粉代理
公司名称	天津市顶隆食品有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	品牌:顶隆 净重:35 (kg) 原料与配料:蒜
公司地址	天津市东丽区华明街南坨村广源路2号
联系电话	13802060099

产品详情

品牌	顶隆	净重	35 (kg)
原料与配料	蒜	保质期	12 (个月)
原产地	天津		

天津市顶隆食品有限公司麻椒粉介绍：麻椒颜色浅，偏棕黄色；花椒颜色重，偏棕红色。麻椒的味道比花椒重。只有贵州出产的麻椒才能熬出那种特殊的麻味。此种麻椒的果皮具有特殊的香气和强烈持久的麻味。胡椒适合人群：

一般人群均可食用

消化道溃疡、咳嗽咯血、痔疮、咽喉炎症、眼疾患者慎食。

天津市顶隆食品有限公司麻椒粉知识介绍：

麻椒为芸香科灌木或小乔木植物青椒的干燥成熟果皮，一般在立秋前后成熟。产于四川、陕西、河南、河北、山西、云南等省，以四川产的质量好，以河北、山西产量为高。

麻椒是中国特有的香料，位列调料“十三香”之首。无论红烧、卤味、小菜、四川泡菜、鸡鸭鱼羊牛等菜肴均可用到它，也可粗磨成粉和盐拌匀为椒盐，供蘸食用。分为大椒和步椒两种，为良好的调味佐料，也可榨油，出油率在25%以上。

麻椒油有浓厚的香味，是一种很好的食用油。生产花椒味麻且辣，炒熟后香味才溢出。在烹调上既能单独使用，如麻椒粉；也能与其他原料配制成调味品，用途极广，效果甚好，如五香粉、花椒盐、葱椒盐等。

麻椒营养分析：

果皮含有挥发油，油的主要成分为柠檬烯（limonene）、枯醇（cumin alcohol）、?牛儿醇（geraniol）。此外并含有植物甾醇及不饱和有机酸等多种化合物。

1. 花椒气味芳香，可除各种肉类的腥膻臭气，能促进唾液分泌，增加食欲；
2. 有研究发现，花椒能使血管扩张，从而能起到降低血压的作用；
3. 服食花椒水能驱除寄生虫。