

顶隆黑胡椒碎、辽宁白胡椒碎、吉林香葱粉代理

产品名称	顶隆黑胡椒碎、辽宁白胡椒碎、吉林香葱粉代理
公司名称	天津市顶隆食品有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	品牌:顶隆 净重:40 (kg) 原料与配料:胡椒
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	40 (kg)
原料与配料	胡椒	保质期	12 (个月)
原产地	天津		

天津市顶隆食品有限公司黑胡椒碎是以黑胡椒原生果为原料，经精选干燥后，不掺任何辅物，直接粉碎而成。呈黑白间色碎粒状，具有强烈的黑胡椒特有的辛辣芳香气味，中西餐饮均适用。诚心欢迎商家来电洽谈或网上咨询！天津市顶隆食品有限公司产品：黑、白胡椒、沙姜、桂皮、桂叶、八角、小茴香、花椒、草蔻、肉蔻、草果、丁香、生姜、白芷、姜黄、砂仁、陈皮、甘草等香辛料原料及可按商家要求加工成碎粒、片、丝、粉末（10-120目），品质100%！

天津市顶隆食品有限公司黑胡椒碎产品说明

胡椒原产于印度热带雨林，适宜于长期湿润而高温的地区生长，后来传到东南亚一带，我国也有种植，主产海南植椒面积约占全国总面积的80%，胡椒果实含有挥发油、胡椒碱、粗脂高温下黑胡椒的味道更浓郁，保持热度，可使胡椒的香辣味挥发得更加浓郁，比如铁板菜肴、烧烤肉类等。入锅舂、粗蛋白等，是人们喜爱的调味品。医学上还可用作健胃剂、解热剂、利尿剂及支气管黏膜刺激剂等，可治疗消化不良、寒痰、肠炎、支气管炎、感冒和风湿病等。。黑胡椒烹饪时温度要高点。烹饪时间不要太久。因黑胡椒含胡椒辣碱、胡椒脂碱、挥发油和脂肪油，火候太老，其辣和香会渐渐挥发掉。天津市顶隆食品有限公司生产的黑胡椒分为胡椒碎和胡椒粉，胡椒碎按国际标准有10、20、30目三类，胡椒粉为40目。适用于家庭和餐饮企业，可以使您的更好提高厨艺技术，尽享厨房乐趣；提高菜品品味，树立高品质企业品牌。来源于双子叶植物药胡椒科植物胡椒的果实。胡椒刚结果时是绿色，此时摘下，放进沸水中浸泡5~8分钟，捞起晾干再放阳光下晾晒三至五天(此为上品，若用火焙干则质其次)，这样晒干后，再将其表皮搓开，就成黑胡椒粒了。黑胡椒呈球形，直径3.5~5mm。表面具隆起网状皱纹，顶端有细小花柱遗迹，基部有自果轴脱落的疤痕。质硬，外果皮可剥离，断面黄白色，粉性，中有小空隙。具有温中下气，产后腹痛，跌仆肿痛，浮热牙痛，解食物毒之功效。主治：治寒痰食积，脘腹冷痛，反胃，呕吐清水，泄泻，冷痢。并解食物毒。其味辛，性热。《唐本草》：“味辛，大温，无毒。”《日用本草》：“味辛，热，有毒。”特别提示，阴虚有火者忌服。

