

牛排酱料包牛排黄油包10g装

产品名称	牛排酱料包牛排黄油包10g装
公司名称	上海怡博贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:罗根 是否进口:否 原产地:上海
公司地址	中国 上海 上海 宝山区 真大路333弄62号0902室
联系电话	86 021 61849196 13661544134

产品详情

牛排酱料包牛排黄油包10g装

黄油从制作工艺来分，可以分为生黄油(从生牛奶直接制作)，超细黄油(只能采用巴氏消毒过的未经冷藏牛奶或奶油)，细质黄油(采用部分冷冻过的牛奶)。在口味上，还可以分为原味，半盐和加盐的黄油。

黄油

黄油分食品黄油和润滑黄油，润

黄油

滑黄油又称润滑脂，是润滑油的一种。这里重点介绍食品黄油：蒙古语称“希日陶苏”，其味道独特纯香，含有丰富的营养物质，是牧民招待宾客的佳品。黄油可以从奶皮子里提，可以从白油中提，也可以从鲜奶凝结出的油皮中提取。

若用鲜奶提取，要把奶放在一个筒状容器中，把一个一头带有圆板的棍子的带板子的那头放入牛奶或羊奶中，不停的上下搅拌，在搅拌了大约几百次之后，就会在奶的上方漂起一些白色的半固体，用筛子捞出白油，挤干水分，再经过提炼就变成了黄油。

若从奶皮子中提取，则要在奶皮子攒多以后，经过一夏天晾干

黄油

，然后将其放入锅中煮，慢慢搅动，渐渐地就可以看见锅中分离出上下两层：上层黄色，下层白色，黄色的油脂便是黄油了。白色的叫酸油。

若从白油中提取，则要将白油倒入锅中加热来炼取。将白油倒入锅中，用文火慢慢熬炼，用勺频频翻动，当水汽没有了，色泽呈微黄时，即制成。为防止炼得过火会带有糊味，在炼的过程中要加入一把阿木苏（什锦粥）一起炼，其目的就是为了吸取白油中的水分。炼过的阿木苏称为黄油渣。由于其油性大，酸度浓，可加茶饮用。

若从鲜奶凝结出的油皮中提取，首先还是要用刚挤的鲜奶中撇出浮在上面的油层，然后倒进锅里，用温火加热同时搅动。待烧开后，黄油便会浮出，渣滓下沉，将黄油撇出，剩下的也是黄油渣，不过这种黄油渣非常的酸。

黄油营养极为丰富，是奶食品之冠。因为五、六十斤酸奶才可提取二斤左右的黄油，足见其珍贵。为食用方便，牧民常把黄油装在器皿或牛羊胃囊内。黄油具有增添热力、延年益寿之功能。寒冬季节人畜受寒冻僵时，常用罐饮黄油茶、黄油酒来解救。

营养成分

黄油营养是奶制品之首，牛奶炼成的黄油营养丰富，含维他命，矿物质，脂肪酸，酯化神经磷脂，胆固醇，黄油做菜也很香，可以炸鱼，煎牛排，烤面包，涂抹面包吃，不仅营养丰富，而且很香醇味美，绵甜可口。

白油用筛子捞出白油，挤干水分，再经过提炼就变成了黄油。若时至八月，人们把黄油装进羊小肚子将其保存起来，待食用时开启，由于不与空气接触，所以一尘不染，依然是新鲜滋润、绵甜可口。黄油是牛奶提炼出来的，富含丰富的氨基酸，蛋白质，还富含维生素a等各种维生素和矿物质，可以为身体的发育和骨骼的发育补充大量营养，是青少年不可多得的保健食材。

本产品的品牌是罗根，是否进口是否，原产地是上海，生产许可证编号QS是311203070092，原料与配料是色拉油、黄油，保质期是6（个月），生产厂家是上海罗根食品，特产是否，净重（规格）是10（ml），包装规格是5*100ml(此为填写范例，勿选，请自填),10*1200