

100%纯黑麻油 台湾调味品 进口调味料

产品名称	100%纯黑麻油 台湾调味品 进口调味料
公司名称	飞马食品销售(上海)有限公司
价格	65.00/瓶
规格参数	
公司地址	中国 上海市徐汇区 中山南二路999弄19号楼19楼D座
联系电话	86 021 64386315 18918399993

产品详情

品牌	-	商品条形码	-
卫生许可证	-	产品标准号	-
净重	0.56 (kg)	原料与配料	-
保质期	一年三 (个月)	原产地	台湾
生产厂家	-	储藏方法	常温储存
规格	-	生产日期	-
售卖方式	包装	特产	是

公司为回馈新老客户，现推出新品活动哦，买黑麻油就送飞马牌大骨粉，欢迎选购哦~~~~~

阿嬷最爱的老味道~~~~黑麻油~~~~~

制法：采用100%纯黑芝麻依循古法制造，浓郁的麻油香。

传统与时代并进：新兴源油厂与嘉义大学产学合作，并针对油品做检验分析报告，让油厂制造出来的油在不只，更具有营养成分。

营养成分：黑芝麻含丰富的铁，还含有芝麻素、花生酸、芝麻酚、油酸、维生素a、b、d、e、微量元素锌等营养成分，不仅对美容具有极大的帮助，也有助于头发乌黑亮丽。

风味：黑麻油香浓不腻，油醇味鲜美的独特风味，成为人人都深爱的美食风味，较其他事物油稳定。

料理：黑麻油可用麻油炒猪肝、麻油炒腰仔、麻油炒桂圆、麻油烧酒鸡、麻油里肌肉、麻油蚵仔面线、麻油饭、麻油煎蛋、麻油红薯饼等等各种美食。

炎炎夏日，没胃口????教你做道开胃菜，保管吃饭香香哦：)

依3人份准备

食材：红萝卜丝；海带丝；嫩笋；小黄瓜一根；

调料：东洋乌醋；飞马牌大骨粉；酱油；黑麻油；白糖；大蒜（5-6瓣）

做法：

第一、烧一锅水，在烧水的同时可把红萝卜丝，海带丝，嫩笋切丝洗

净放入容器中待用；

第二、小黄瓜用菜刀背拍平切断备用

（小撇步：拍平切断比直接用刀切块入味好吃哦）；

第三、大蒜剁碎，小葱切葱花备用；

第四、做好前面几步水也烧开了，将洗好的食材放入锅中氽烫30秒，

捞起放凉；

第五、依次放入：蒜蓉、葱花适量；酱油半勺（以下均为陶瓷勺）；东洋乌醋4-5勺；飞马麻油1勺；糖半勺；
勺，将其拌匀即可使用，当然啦喜爱辣的，可酌情加入点四川红油（ps:想知道四川红油做法的朋友可以旺旺客

一盘夏日里开胃爽口的凉拌菜，保管你胃口大开，再也不用为夏天胃口不好担心咯！

【友情提醒】@因为网店实体同时销售,所以走货特别快,请各位拍下前先联系店主以确定是否有货^_^@请各位买家慎重出价，拍下不买者，一律差评+投诉。

【交易守则】@当在您拍下商品后，我会通过站内信件,qq或电话等方式与您联系，确认发货方式、付款方式以及人详细地址.当然也欢迎ggmm们主动联系我^_^请在拍下后3天完成交易,3天未支付视为主动放弃所拍宝贝,货品不再保留.特殊情况请与我联系。

其它说明【店家承诺】——@有质量问题我们接受退换，退货本店不承担邮费，换货本店出去的邮费。但不
退货（如穿着不好看，没有想象中的好哟，不喜欢，或质感不好，面料厚薄硬软等等），请各位看好尺寸再拍
1-3cm之间@因拍摄及每台电脑显示器的因素可能有色差，颜色请以实物为准。

小店的所有产品,容器为食品级,通过了瑞士sgs检验及台湾经济部检验局通过,带给你健康安全的饮食.电话1891839

qq : 51127489

msn : angelxu520999@hotmail.com

掌柜旺旺 ;

客服旺号 :

相关商品

促销价 ¥ 33.00元胡荽粉/
p罐/调味料/调味香料/调
味品/飞马牌香辛料

促销价 ¥ 13.00元百里香
叶/调味香料/调味品/食
品调料/飞马牌香辛料

促销价 ¥ 35.00元小茴香
子/p罐/调味料/调味香料
/调味品/飞马牌香辛料

促销价 ¥ 4.00元月桂叶/
小袋装/调味料/调味品/
食品调料/飞马牌香辛料