

# 年末回馈 新春促销 即冲汤料 香浓韩式味噌汤料

产品名称	年末回馈 新春促销 即冲汤料 香浓韩式味噌汤料
公司名称	北京善味普达食品有限公司
价格	500.00/箱
规格参数	品牌:善味 品种:汤料 售卖方式:包装
公司地址	北京市丰台区玉泉营111号西边1幢5102室
联系电话	010-63297677 13901236683

## 产品详情

品牌	善味	品种	汤料
售卖方式	包装	等级	优级
规格	2kg*10袋	净重	2kg
原产地	北京	保质期	12个月
生产日期	最新	生产厂家	北京善味普达食品有限公司
储藏方法	常温，干燥，避光	原料与配料	盐、糖、味精、大酱粉、 香辛料
卫生许可证	京卫食证字[2007]第110106特产 -023445号		否
产品标准号	Q/MGWJW001-2008		

新春促销，年末回馈，秒杀价位28元/kg，2kg\*10袋/箱。限时供应，售完为止。

产品特点：本产品是在韩国酱汤的基础上，结合本国人的口味特点，开发出来的一款口味纯正、口感细腻的即食汤料。在寒冷的冬季，尤其适合上班一族、餐饮的食用和使用；

适用人群：各种餐饮店面、上班一族；

包装形式：本产品为20公斤/箱（小包装形式可洽谈）；

使用方法：以本品：水=1g：15ml的比例调配，再以个人喜好加入裙带菜、蛤蜊等，适当熬煮即可；

售后服务：保质保量，如需口味调配的客户可登录我公司网站，由调味师在线指导；或电话咨询。

产品性状：为粉末状，无杂质，无异常味道，具有浓郁的豆酱香味，不结块可通过40目筛。

储存方式：请密封置于干燥阴凉，避免阳光直射。

产品配料表：食用加碘盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香料、酱油粉）等

北京善味普达食品有限公司成立于2007年，工厂座落在北京市大兴区。主要经营复合调味粉、即冲汤料、调味原料、腌制料、裹粉、保水剂等，为休闲食品、膨化食品、方便面调料、肉制品、饼干以及家庭调味原料等食品行业提供优质的食品原料和配料。

公司秉承"人为善，味为善"的经营理念，以研发为主导的经营模式，公司还成立了研发实验室位于北京市丰台区，强大的研发体系是公司技术力量的核心。尤其是有一大批具有丰富的研发经验的资深调味专家，保证了产品的技术的不断创新，保证了市场的不断开拓与公司的持续发展。调味坚持"品质第一、客户第一"的原则，为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！

联系电话：010-6329767713901236683朱经理

联系地址：北京市丰台区右安门外东滨河路2号院4号楼8门802室

联系传真：010-63547307

（转些常饮大酱汤的好处：大酱是由黄豆经过特殊工艺加工而成。最近，东京的日本国家癌症研究中心发表了一个大型的实验报告指出，只要女性每天喝三四碗大酱汤，患乳腺癌的几率可以下降40%。该研究机构针对日本40—59岁的21852名女性进行了长达10年的研究调查。发表的结果刊登在美国的国家癌症研究中心期刊上。大酱汤不但营养丰富，而且味道鲜美。制作时先把水烧开，放入自己喜欢的配料。日本人除了加入季节性蔬菜外，还喜欢放豆腐、滑子蘑、藻类和扇贝等。接下来是汤的味道鲜美与否的关键步骤：舀一大勺汤，把大酱放入勺中搅拌使之溶解，倒入锅中，一定不要让加了大酱的汤再沸腾。

大酱的原料黄豆中含有的异戊醛是一种天然的植物激素，它除了预防乳腺癌外，还能降低与激素相关肿瘤的发病率。日本人有句谚语，“每天一碗大酱汤不用开药方”。大酱还含有乳酸菌和酵母等多种利于蛋白质消化的微生物。据调查，每天喝一碗大酱汤，胃溃疡的发病率低，因为大酱中的酵母利于消化。营养专家还建议上学的孩子早餐要喝一碗大酱汤，因为大酱汤能迅速被肠胃吸收，大酱汤所含的卵磷脂、维生素能使脑细胞更加活跃。）

## 酱汤 - 日式酱汤

酱汤是日本人喜爱的食品。它是用大豆经过发酵制，有蔬菜、豆腐、香菇及海味等煮制而成的。酱汤以酱为主，主要原料是大豆，含有大量蛋白质，营养丰富，味道较咸。在日本，人们甚至把酱汤视为“母亲的手艺”，可见它在日本人心中的分量。米饭就酱汤吃，是日本传统式的早餐。

酱汤在日本也有着悠久的历史。8世纪初，随着佛教从中国的传入，酱也从中国传入日本。它先在寺庙与宫廷中兴起，后在民间被广泛食用。现在日本研制生产了各种速成酱汤，可用开水冲食，并且便于携带。

大酱的原料黄豆中含有的异戊醛是一种天然的植物激素，它除了预防乳腺癌外，还能降低与激素相关肿瘤的发病率。日本人有句谚语，“每天一碗大酱汤不用开药”。大酱还含有乳酸菌和酵母等多种利于蛋白质消化的微生物。据调查，每天喝一碗大酱汤，胃溃疡的发病率低，因为大酱中的酵母利于消化。

日本营养专家还建议上学的孩子早餐要喝一碗大酱汤，因为大酱汤能迅速被肠胃吸收，大酱汤所含的卵磷脂、维生素能使脑细胞更加活跃。

## 酱汤 - 韩式大酱汤

主料：牛肉100克，土豆1个，南瓜1/4个，豆腐半块，洋葱1/2个，贝壳（或小银鱼），蘑菇

辅料：小青辣椒,红辣椒,大葱,蒜  
调料：大酱，辣酱,辣椒粉,豆油,盐,鸡精,糖,芝麻油,胡椒粉,酱油  
韩式酱汤  
韩式大酱汤的做法：

用料准备：

### 1.肉酱的做法

酱油,白糖1勺,切好的葱2小勺,切好的蒜3小勺,芝麻油,盐各一小勺,胡椒粉少量。

### 2.汤料的做法

大酱1大勺,辣椒酱1/2小勺,辣椒粉1/2小勺。

3. 洋葱切小丁，土豆切小块，豆腐切小块，蒜捣成泥，青辣椒切小片。

韩式大酱汤制作步骤：

1.先炒牛肉,等牛肉的颜色变白的时候,关火。

2.取韩国石锅一只，放入豆油大约40秒后，放入贝壳汤。

3.汤开始沸腾的时候,放炒熟的牛肉切片和蘑菇,这是出来的泡沫要去掉。

## 酱汤

4.再放贝壳,土豆,南瓜,洋葱,大葱,最后放辣椒。

5.加水，水开后，放入酱料。根据个人口味可调整。豆腐要等最后其他菜快熟时放。日式酱汤

6.大火煮约10分钟，待煮熟后，调至小火，加盐和鸡精即可。

韩式大酱汤的制作要诀：

1.先把贝壳泡在盐水里后放在暗处3-4小时,贝壳吐出污泥,然后再洗干净。

2.在锅里倒满4杯水和洗净的贝壳煮,贝壳打开后,把贝壳和汤分开。

3.牛肉切的很细,然后再放适当的肉酱,再搅拌。

4.豆腐切成0.3cm的厚度，3-4cm的大小，南瓜切成0.3cm的厚度后，切成4半。

5.辣椒和大葱要大段的切，而且辣椒要去辣椒籽。提示：1．很容易冒漾，所以在水开之后不可以太大火。2．韩国石锅基本不透气，而且保温效果好（如果没有就找一个相似功能的锅）。3．豆腐切成拇指大厚度的片，土豆切成拇指大的块，辣椒和大葱要大片的切。4．一般配米饭吃。韩式酱汤