

新鲜红辣椒 春天元 长椒

产品名称	新鲜红辣椒 春天元 长椒
公司名称	青岛春天元食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:春天元 品种:长椒 类型:长角椒类
公司地址	青岛胶州市马店镇工业园区
联系电话	83220085 13789852166

产品详情

产地/厂家	春天元	品种	长椒
类型	长角椒类	状态	新鲜辣椒
安全性	绿色食品	椒长	12~18 (cm)
水分	20 (%)	霉变椒	0 (%)
黄白椒	0 (%)	不熟椒	0 (%)
破碎椒	0 (%)	杂质	0 (%)
乐果	0 (mg/kg)	原产地	山东

本公司常年供应鲜辣椒，冷冻红辣椒。品种有益都红，金塔。

有的辣椒一咬就辣，有的是咽下去才觉辣，有的吃后满嘴都辣，有的辣前舌，有的辣喉咙，有的闻起来辣，吃起来更辣，还有在几米远的地方就辣味呛人。

辣椒的辣可谓五花八门，吃起来也各有一番滋味。辣的特点不同，程度也有很大的区别。1912年，美国的帕克戴维斯药厂的制药师斯维科尔发明了一种测定辣度的方法，即通过测定辣椒中辣椒素含量，将辣的程度分为0~30万单位不等，这种方法一直沿用至今。没有辣味的西班牙甜辣椒辣度为0单位，墨西哥的哈巴涅拉辣椒辣度最高，为30万单位。从颜色上看，辣的程度与辣椒的颜色有一定关系，一般红色辣椒要比绿的辣，绿的则比紫色、黄色、黑色辣椒辣，这是因为辣椒在成熟时都会变成红色，辣味最强，黄色、紫色辣椒等大多为甜椒。有的辣椒一咬就辣，有的是咽下去才觉辣，有的吃后满嘴都辣，有的辣前舌，有的辣喉咙，有的闻起来辣，吃起来更辣，还有在几米远的地方就辣味呛人。

辣椒的辣可谓五花八门，吃起来也各有一番滋味。辣的特点不同，程度也有很大的区别。

1912年，美国的帕克戴维斯药厂的制药师斯维科尔发明了一种测定辣度的方法，即通过测定辣椒中辣椒素含量，将辣的程度分为0~30万单位不等，这种方法一直沿用至今。没有辣味的西班牙甜辣椒辣度为0

单位，墨西哥的哈巴涅拉辣椒辣度最高，为30万单位。

从颜色上看，辣的程度与辣椒的颜色有一定关系，一般红色辣椒要比绿的辣，绿的则比紫色、黄色、黑色辣椒辣，这是因为辣椒在成熟时都会变成红色，辣味最强，黄色、紫色辣椒等大多为甜椒。