

# 鸿业餐饮教您通过标签选择优质酱油

产品名称	鸿业餐饮教您通过标签选择优质酱油
公司名称	深圳鸿业餐饮服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗大道欢城广场B座1205-1206室
联系电话	0755-84567021 13632687501

## 产品详情

酱油可以让我们煮的菜更加的色香味俱全，购买优质的酱油也变成了人们关注的一个重要的问题。如何选购优质的酱油？今天，鸿业小编教你如何通过看酱油的标签选购酱油。

### 1、选择酿造比配制好

酿造酱油是用大豆加工品为原料经发酵制成，含有氨基酸、钾、维生素B1、维生素B2等营养成分；配制酱油是用“水解蛋白液”调味后制成，有时也混入一些酿造酱油，这种制作方法速度快，成本低，但是所生产的酱油品质差，营养低，而且可能含有微量的毒性物质“三氯丙醇”。

### 2、选择佐餐酱油较卫生

佐餐酱油是供人们在饮食时直接入口食用的，比如蘸食、凉拌等。卫生质量要求很高，按国家卫生标准要求，其菌落总数要小于或等于30000个/毫升。即使生吃，也不会危害健康。烹饪酱油适合炖、煮、炒等热菜加工，需经过加热的步骤吃起来才健康，而生吃可能会造成腹泻等。

### 3、选择原料是小麦的香气较浓

酱油主要是由蛋白质原料和淀粉原料发酵而成的，大豆和豆粕（脱脂大豆）是常用的蛋白质原料，小麦和麸皮（小麦的外皮）是常用的淀粉原料。一般来说，无论是用大豆还是豆粕，对酱油的品质影响不是很大。但小麦和麸皮相比，小麦中糖类物质更加丰富，因此在后期发酵中香气更加浓郁，味道也更醇厚。

### 4、选择酿造工艺为高盐稀态的味道更加香醇

根据发酵条件的不同，酱油的酿造工艺分为高盐稀态发酵和低盐固态发酵。

低盐固态的发酵温度较高，制作周期较短，基本28天即可制出成品。高盐稀态发酵的温度相对较低，发酵时间较长，产量也相对较低。但这种发酵方法可以使原料得到充分发酵，合成更多的香味物质，酿造出来的酱油味道更加香醇，营养物质也更加丰富。

鸿业餐饮集团专注于食堂承包，食堂服务，蔬菜配送，深圳饭堂承包等，欲知更多详情，敬请关注我们  
鸿业的官网<https://www.szhongyefood.com/>或拨打服务热线：4008-568-138。