

速食蒸面品牌,山东非油炸蒸面条代加工

产品名称	速食蒸面品牌,山东非油炸蒸面条代加工
公司名称	济宁市阳春面业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:仿圣 型号:180g 产地:济宁
公司地址	济宁市市中区京杭中心B座1604室
联系电话	0537-2637711

产品详情

速食蒸面品牌|山东非油炸蒸面条代加工|非油炸方便面

为什么要蒸？

从营养的角度看，蒸最大程度地保留了食物原有的蛋白质、纤维素等营养成分。

从美味的角度讲，蒸保持了菜肴的原汁原味，带出食物天然朴素的新鲜味道。

从环保角度讲，蒸是一种环保健康的烹饪方式，无油烟，既健康，又能保持厨房清洁。

从健康方面说，蒸比煎炒烹炸的菜肴更加容易消化，没有接触高温油，营养保持好，蒸菜蒸的烂，对肠胃系统也非常好。

蒸煮食物虽然具有突出的优点，但由于其制作方法不够方便的特点，影响了消费者养成食用此类食品的习惯。传统的蒸制工艺，需要用到蒸锅、笼屉等，操作过程十分麻烦，费时费力。所以，以往即使人们知道蒸食有利健康，也会因为制作繁琐的缘故，无法经常尝试，转而食用油炸品等速食垃圾。然而，此种饮食习惯如果长期得不到纠正，对身体的危害将是巨大的，特别是养生、老人和体弱者来说。这类人群的免疫机能较差，解毒能力较弱，更应当特别注意预防食物当中的有害因素。

怎么蒸最健康？

蒸的适用面广、品种多，有清蒸、粉蒸、扣蒸、包蒸、糟蒸等。现在提倡健康饮食，建议大家在家里做饭的时候别老炒菜，也试着多用蒸这种烹调方法。

首先，原料要新鲜，因为蒸制时原料中的蛋白质不易溶解于水，调味品也不易渗透到原料中，故食材质地要嫩、多汁。

其次，可以在蒸制前使原料入味，浸渍加味的时间要长，且不能用辛辣味重的调味品，否则会抑制原料本身的鲜味。如果是面食类，则不要乱添加作料，免得破坏本身的营养。

再次，用旺火沸水速蒸适用于质嫩的原料，如鱼类、蔬菜类等，时间为15分钟左右。对质地粗老，要求蒸得酥烂的原料，应采用旺火沸水长时间蒸，如香酥鸭、粉蒸肉等。原料鲜嫩的菜肴、蛋类等应采用中火、小火慢慢蒸。

最后，蒸时，还要注意分层摆放，汤水少的菜放在上面，汤水多的菜放在下面，淡色菜放在上面，深色菜放在下面，不易熟的菜放在上面，易熟的菜放在下面。

即使什么都掌握好了，我们还面临着一个巨大的问题——根本没时间和精力去蒸，不蒸又怎么能挣来健康？

那么，小编就给大家推荐一个不用你花时间和精力，还是由顶级大厨采用最佳食材做出的美味吧，这辈子小编就指着这个活着了，一般人我都不告诉他。

【速食蒸面】

济宁市阳春面业呕心沥血，十年一剑，采用独家的蒸面工艺，攫取天然蔬菜精华，精心制作成口感独特的速食蒸面，完美保留营养成分。让您享受健康和省时省力的双重享受下，体验七彩对味蕾的刺激。

济宁市阳春面业有限公司是江北最大的专业生产非油炸方便食品的公司，通过国家QS质量体系认证，专业生产各种手排面、火锅面、高纤维膳食面、海藻原浆面、黑小麦石磨生态面等非油炸快熟面，现面向全国招商！！