玉金香 压榨一级花生油5L浓香食用油批发招商团购

产品名称	玉金香 压榨一级花生油5L浓香食用油批发招商团购
公司名称	山东玉金香食品有限公司
价格	136.00/桶
规格参数	
公司地址	中国 山东 莱芜市 莱城区 张家洼街道办事处银龙工业园
联系电话	17606342178

产品详情

花生油淡黄透明，色泽清亮，气味芬芳，滋味可口，是一种比较容易消化的食用油，

花生油含不饱和脂肪酸80%以上（其中含油酸41.2%，亚油酸37.6%）

另外还含有软脂酸，硬脂酸和花生酸等饱和脂肪酸19.9%。花生油含锌量是色拉油，菜籽油，豆油的许多倍，

特别适宜于大众补锌。花生油含抗衰老成分，有延缓脑功能衰老的作用，具有健脾润肺，解积食的功效，

易于人体消化和吸收。

花生油的选购技巧：

1、观色法。一般来说，花生油有生榨和熟榨之分。生榨的花生油颜色一般是呈浅橙黄色，熟榨花生油则呈深橙黄色，二种皆较为清新而透明。纯正的花生油一般在气温12°C以下时呈凝固半凝固状态为正常现象。

2、闻味。滴几点油在手掌上，用手指摩擦感觉微热后，吹一阵热气，若纯花生油即有浓郁的花生特有香味而无异味。

3、冻。冷藏花生油。把冰箱冷藏生调制12°C以下，将油放进去30分钟做，纯正花生油会逐渐出现凝固状态，

如果是在天冷的时候，甚至不需要放到冷藏室就可以看出花生油的凝固情况了。

食用方法:

1.花生油热量高，脂肪量大，不宜过量食用，否则对心脑血管还是会有一定影响，而且容易发胖;

2.花生油油耐高温，除炒菜外适合于煎炸食物;

3.植物油可防止粥沫：煮稀饭时，往锅里滴几滴花生油，并改用文火，可防止稀饭有沫外溢。