

玉金香5升压榨一级葵花籽油 粮油批发

产品名称	玉金香5升压榨一级葵花籽油 粮油批发
公司名称	山东玉金香食品有限公司
价格	109.00/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

葵花籽油颜色金黄，澄清透明，气味清香，是一种重要的食用油。它含有大量的亚油酸等人体必需的不饱和脂肪酸，可以促进人体细胞的再生和成长，保护皮肤健康，并能减少胆固醇在血液中的淤积，含有维生素A，B，D和E，并富含不饱和脂肪酸。葵花籽油凝固点低，易被吸收。葵花籽油中还含有比较多的维生素A和胡萝卜素，降低血清胆固醇的浓度的作用。它含有大量的亚油酸等人体必需的不饱和脂肪酸，可以促进人体细胞的再生和成长，保护皮肤健康，并能减少胆固醇在血液中的淤积，因而是一种营养油。葵花油还可以强身壮体、延年益寿。

是一种营养油。国外被誉为"保健佳品"、"营养油"或"健康油"等。

葵花籽油选购技巧：

- 1、看颜色：挑选葵花籽油，要注意看油的颜色，正版的葵花籽油颜色是清透的，色泽金黄的，那些看起来有杂质，颜色暗淡的、颜色是棕褐色的。
- 2、看包装：包装明确标注产品的品级、配料、营养成分、生产日期等等。在品级上，要看看所以一级压榨还是二级、三级压榨的，葵花籽油不存在转基因和非转基因之说。一级压榨的葵花籽油是好的一种。

食用方法：

- 1、清炒：清炒蔬菜或者肉类料理都非常适合，能很大限度地保留食材的营养；
- 2、煎炸：葵花籽油的“烟点”很高，其高度的稳定性对人体健康无害，可以煎炸事物并反复使用；
- 3、做汤：有很强的“提味”功能，汤做完后滴适量葵花籽油能使汤生色不少，