

大饼配料 扒鸡秘方 卤菜调料 小吃调料配方还原 成分分析

产品名称	大饼配料 扒鸡秘方 卤菜调料 小吃调料配方还原 成分分析
公司名称	杭州柘大飞秒检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	杭州市西湖区西溪路525号浙大科技园B座209室
联系电话	0571-13336185021 13336185021

产品详情

大饼，最早是由中国人命名的。这是一种由面粉，淀粉或小麦粉经过中国传统手工艺泡制加工制成面饼，再由地方工艺加入独特原料制作而成的面饼。大饼除可直接食用外也可与蔬菜一起烩着食用。

大饼的主要原料是面粉，辅之以鸡蛋、芝麻、青椒、小葱等烙制而成并深受百姓喜爱的汉族传统面食之一，可以配各种肉、蛋、蔬菜一起食用。主要营养成分是碳水化合物、蛋白质、脂肪等，营养充足而丰富。面粉常用的加工方法有蒸、煮、炸、烙、烤等，制作方法不同，营养素损失程度也不同。大饼的营养素损失较少。

杭州柘大飞秒检测技术有限公司，利用“飞秒检测”技术，并建立在公司多年在分子领域测试分析积累的经验，同时利用如下技术路径，为客户提供精准快速的配方开发服务：

杭州柘大飞秒检测技术公司，组织工程师通过多种色谱分离法和其他检测手段，在10个工作日内，顺利完成了检测，为该产品的研发提供了及时有效的技术支持。了解更多检测资讯请登录公司官网www.zheda-tech.com，微信公众号：飞秒检测技术