

东湖区台湾小吃 一路发国际食品调料 加盟台湾小吃

产品名称	东湖区台湾小吃 一路发国际食品调料 加盟台湾小吃
公司名称	南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省南昌市高新技术产业开发区紫阳大道2888号
联系电话	13879197888

产品详情

台湾香菇贡丸的特质：

一路发食品，承载着多年的沉淀，我们本着便捷生活的原则一路走来，无论风雨，将淳朴鲜爽的美食呈现给大家是我们的愿望。

肉感细腻饱满，加热后食用，坚韧而有弹性，适合儿童和各类人群食用。

选取好的香菇做配料，味甘，香气沁人。

猪肉制作，口感醇厚而有层次感，-18 可保鲜12个月。

选取猪肉和香菇为原料。我司选取的猪肉，皮厚，不肥，加以香菇配制，香气沁人，让舌尖品尝的美食。

食用香辛料。雄丰使用香料，采用粉碎。发酵、蒸馏、压榨、冷磨、萃取以及吸附等物理和生物化学方法进行加工提制而成。

胡椒

别名：古月、黑川、白川、浮椒、昧履支、玉椒

使用提示：每次5克左右

胡椒知识介绍：

胡椒为胡椒科植物胡椒的果实，原产于印度，是中外烹调中的主要香辛调料之一，一般加工成胡椒粉，用于烹制内脏、海味类菜肴或用于汤羹的调味，具有祛腥提味的作用。

胡椒因采收期和处理方法的不同分为黑胡椒和白胡椒。黑胡椒是在胡椒的果实已长大但未成熟，外表颜色刚刚发红时采收下来，连同外皮一起晒3~4天，干后成黑褐色的果实。白胡椒是胡椒的果实生长成熟后，加盟台湾小吃，其外皮完全变成红色时采收，先脱皮再晒干，特色台湾小吃，表面为灰白色，故名白胡椒。黑胡椒比白胡椒味更浓。

孜然

孜然知识介绍：

孜然是维吾尔语，指的是安息茴香，原产于中亚，伊朗一带，我国新疆引进栽培。孜然口感风味极为独特，富有油性，气味芳香而浓烈，磨成粉末或研碎后，用于烹调牛、羊肉等，是烧、烤食品必用的上等佐料，也是配制咖喱粉的主要原料之一。

优质孜然大都呈黄绿色，香辣味浓郁，无霉变，无杂质。

孜然营养分析：

种子含有挥发油和脂肪酸。脂肪酸的主要成分为岩芹酸、?烯油酸和亚油酸等。

烹调用途：孜然芹种子粉末有除腥膻、增香味的作用。主要用作解羊肉膻味及制作"咖喱粉"和"辣椒粉"成分。其茎、叶欧洲人用于作泡菜。

1. 用孜然加工牛羊肉，可以祛腥解腻，并能令肉质更加鲜美芳香，增加食欲；
2. 孜然具醒脑，降火平肝等功效，能除湿，正宗台湾小吃，理气开胃，驱风痛，对胃寒疼痛、肾便频均有效果；
3. 用孜然调味菜肴还能防腐杀菌。

孜然补充信息：

"孜然"是维语译音。印度出产的孜然芹有两个变种，东湖区台湾小吃，种子黑色的称为"Kala"；白色的称为(Safed)，前者的气味较佳。

孜然适合人群：

一般人群均可食用者少食或不食。

孜然做法指导：

孜然性热，调味时用量不宜过多，夏季更应少食。

东湖区台湾小吃-一路发国际食品调料-加盟台湾小吃由南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部提供。东湖区台湾小吃-一路发国际食品调料-加盟台湾小吃是南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部（www.168foodtw.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：黄经理。