一路发国际食品调料棒 台湾小吃烤肠批发 南昌 台湾小吃

产品名称	一路发国际食品调料棒 台湾小吃烤肠批发 南昌 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

在中国烹饪中，南方应用甜味较多，以江苏的无锡菜用甜味最重，素有“ 甜出头，咸收口，浓油赤酱 ”之说。自然界存在蜂蜜等天然甜味物，早已为人类所食用。殷墟出土的甲骨文中已有“ 蜜 ”字。至东汉已有用甘蔗蔗汁制成的糖。甜味调料：蜂蜜、食糖、饴糖。

酸味调料：酸味为五味之一，在烹饪中应用十分广泛，但一般不宜单独使用。酸有收敛，固涩的效用，可助肠胃消化；还能去鱼腥，解油腻，提味增鲜，生香发色，开胃爽口，增强食欲，尤宜春季食用。醋、番茄酱。

五香粉

五香粉知识介绍：

五香粉是由多种香料混合配制成的复合调味料，呈细末状，为家庭常用调味料之一。主要原辅料有八角、桂皮、花椒、小茴香、姜及芜荽子、甘草、橘皮等。它香味浓郁，有辛辣味、还有些许甜味。主要用于调制卤水食品和烧烤食品，或用作酱腌菜的辅料以及火锅调料等。

优质五香粉色泽呈褐红或棕黄色，辛辣味浓，粉末细而均匀，台湾小吃招商加盟，无杂质，无霉变。

五香粉营养分析：

五香粉汇集了各种原料的优点，气味芳香，具辛温之性，有健脾温中等功效，对提高机体抵抗力有一定

帮助。

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，台湾小吃烤肠批发，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，台湾小吃调料批发，其外皮完全变成红色时采收，南昌
台湾小吃，先脱皮再晒干，表面为灰白色，故名白胡椒。黑胡椒比白胡椒味更浓。

一路发国际食品调料棒(图)-台湾小吃烤肠批发-南昌 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。一路发国际食品调料棒(图)-台湾小吃烤肠批发-南昌 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。