

无锡星源食品 调味油OEM代工 调味油

产品名称	无锡星源食品 调味油OEM代工 调味油
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

调味料应用差别

各个地区可以用不同的调味料达到异曲同工的结果，例如东亚的葱和欧洲的洋葱、中国古代的醋和西方古代的酸葡萄（verjuice）。

同一种调味料在不同地区的用途可以截然不同。肉桂类香料在东南亚（以及意大利某些菜肴中）用来给肉类调味，在欧美则是加入甜品中。

在历史上，调味油定制，各地区之间的物产和文化交流也会改变上述习俗。在15世纪之前，中国菜调味的辣味主要靠花椒，欧洲烹饪主要靠胡椒、芥末。地理大发现将原产美洲的辣椒传播到其他地方，成为主要的辣味调味料。

1、生姜

生姜为芳香性辛辣健胃药，有温暖、兴奋、发汗、止呕、温肺止咳等作用，特别对于鱼蟹毒，半夏、天南星等药中毒有解毒作用。对于夏季易患的外感风寒、痰饮、咳嗽、胃寒呕吐等症状都有很好的缓解作用。

现代女性常常在空调办公室中上班，平时多喝姜汤，可增进血行，驱散寒邪。

2、食醋

食醋中含有0.4%~0.6%的醋酸成分，可以在一定程度上抑制多种病菌的生长和繁殖。

所以，在夏季病毒类疾病流行的时候，人们可以在炒菜、拌凉菜时添加适量的醋，这样既可以开胃增食，又可以抑菌，可以说是“一石二鸟”。

由于地域的不同，每个地方都有自己的饮食文化，调味油OEM代加工，既有共通的地方也有一定的差异，那么川菜到底是在哪些地方吸引人呢?能够得到那么多人的喜爱。

首先，川菜的快速发展带动了川菜调味品的迅速发展.作为特色的川菜调味品，郫县豆瓣年产量早已突破百亿元，政府现已提出打造郫县豆瓣千亿产值的宏伟目标.四川泡菜年销量约400亿元，调味油OEM代工，在国内泡菜市场总销量的比例高达70%。

第二，与菜品充分结合，形成独具特色的川菜调味品.现在的川菜调味品，是餐桌上的菜品与工业化商品的有机结合，很多产品开始走去厨师化或者是后厨标准化的路线，跟传统的川菜完美结合，形成了一系列具有特色的川菜调味品，如酸菜鱼调料、回锅肉调料、麻婆豆腐调料、麻辣香锅调料等。

第三，调味品产业良性的增长和盈利能力，调味油，吸引了众多企业进入.有人说川菜调味品是一块待开发的处女地，相较于国内发达地区的调味品企业，川菜调味品还有很长的路要走，有很多机会，吸引了国内的一些行业巨头，如中粮、新希望集团等，以及一些川内知名餐饮企业涉足。

无锡星源食品(图)-调味油OEM代工-调味油由无锡市星源食品厂提供。无锡星源食品(图)-调味油OEM代工-调味油是无锡市星源食品厂（www.wxxyyspc.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：徐总。