

# 连云港餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源调味品

产品名称	连云港餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源调味品
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

## 产品详情

### 酱油的主要功效

欢迎选购

#### 【酱油的主要功效】

1. 烹调食品时加入一定量的酱油，酱油可增加食物的香味，并可使其色泽更加好看，从而增进食欲。
2. 酱油的主要原料是大豆，大豆及其制品因富含硒等矿物质而有防不良病变的效果。
3. 酱油含有多种维生素和矿物质，连云港餐饮辣椒炒肉酱油，可降低人体胆固醇，降低心血系统疾病的发病率，并能减少自由基对人体的损害。

酱油具有预防病变等功效，酱油是以大豆、小麦或麸皮等为原料，经微生物发酵等程序酿制而成的，具有特殊色、香、味的液体调味品。曾经有人报道日本人胃的不良病变发病率低是因为日本人爱吃酱油的缘故。

#### 【酱油营养分析】

1. 烹调食品时加入一定量的酱油，可增加食物的香味，并可使其色泽更加好看，从而增进食欲；
2. 酱油的主要原料是大豆，大豆及其制品因富含硒等矿物质而有防不良病变的效果；

3. 酱油含有多种维生素和矿物质，可降低人体胆固醇，降低心血系统疾病的发病率，并能减少自由基对人体的损害；

4. 酱油可用于蜂、蚊等虫的蜇伤，并能止痒。

### 【酱油补充信息】

1. 选购酱油技巧：优质酱油呈红褐色或棕色，鲜艳、有光泽；滋味鲜美，咸甜适口，餐饮辣椒炒肉酱油生产厂家，味醇厚柔和，没有苦、涩、酸等不良异味和霉味，带有浓厚的酱香；优质酱油浓度较高(无盐固形物含量高)其粘稠性较大，因此流动稍慢；

2. 服用血管疾病、胃肠道疾病的药时，应禁止食用酱油烹制的菜肴，以免引起恶心、呕吐等副作用；

3. 酱油是很容易发生霉变的，因此夏季要注意密闭低温保存。

### 【酱油适合人群】

一般人群均可食用

### 【酱油嫩鸡的简介及特色】

鸡肉鲜嫩，口味酱香，酒饭均宜。

### 【酱油嫩鸡的做法详细步骤】

1. 将嫩鸡宰杀治净，放入酱油中浸泡4小时，入味后捞出待用；

2.

将锅置火上，放入清水，然后把腌好的鸡放入，再加入料酒、葱、姜一同烧开，撇去上面浮起的白沫；

3. 再加入酱油、糖，移到中火继续烧煮，将鸡翻转数次，使之着色均匀；

4. 待酱烧40分钟，等鸡已经成熟，并呈金黄色时，即可从酱汁中取出；

5. 将酱汁放到旺火上，加入五香粉，餐饮辣椒炒肉酱油批发报价，烧至香味四溢；

6. 再将鸡及香油一同放入酱汁中，用小火20分钟，使香味透入肌里，即可取出；

7. 晾凉过的酱鸡，砍、切成块装盘，浇上卤汁即可食之。

### 【酱油嫩鸡的做法小贴士】

制作要诀：

1. 此菜不用盐，因此酱油应多放一点；

2. 不能用旺火煮鸡，否则鸡皮易被煮破，影响外观质量。

## 【酱油嫩鸡的营养分析】

鸡肉蛋白质含量较高，餐饮辣椒炒肉酱油配料，且易被人体吸收入利用，有增强体力，强壮身体的作用。一般人群均可食用，老人、小孩、体弱者更宜食用。

连云港餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源调味品由湖南省辣之源食品有限公司提供。连云港餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源调味品是湖南省辣之源食品有限公司（[www.lzy.net.cn](http://www.lzy.net.cn)）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：陆经理。