

食品辣椒炒肉酱油厂家推荐 四川食品辣椒炒肉酱油 湖南辣之源

产品名称	食品辣椒炒肉酱油厂家推荐 四川食品辣椒炒肉酱油 湖南辣之源
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

【经典湘菜-辣椒炒肉】

这道卖相不佳的菜肴，是湖南农家每家每户必吃的招牌"土菜"。主料是辣椒和猪肉，主要烹饪工艺是炒。

辣椒：

1. 辣椒含有丰富的维生素C，食品辣椒炒肉酱油厂家推荐，可以控制心脏病，降低胆固醇;
2. 辣椒含有较多有益人体的物质，可预防其他慢性疾病;
3. 吃饭不香、饭量减少时，在菜里放上一些辣椒就能改善食欲、增加饭量;
4. 辣椒具有强烈的促进血液循环的作用，可以改善怕冷、寒冻等症状;
5. 辣椒含有一种特殊物质，能加速新陈代谢达到燃烧体内脂肪的效果，食品辣椒炒肉酱油配料生产，从而起到减肥作用;这种物质对皮肤有很好的美容保健作用，是女性的"补品"。

瘦猪肉：

猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸，四川食品辣椒炒肉酱油，能改善人体机能。

【辣椒炒肉什么时候放酱油很关键？】

我们在炒肉的时候，酱油什么时候添加最适宜？其实最正确的方法是在出锅前的10秒钟加入酱油，食品辣椒炒肉酱油品牌哪家好，这样酱油不仅能够均匀的给猪肉上色，还能起到提鲜的作用。

接下来就看一看青椒炒肉的正确做法：

第1步：首先将准备好的五花肉清洗干净后切成片，把洗好的辣椒切成块状备用。

第2步：把大蒜去皮，切成末，在锅中加入食用油，用火烧热。

第3步：当油温5成热时，把准备好的青椒放入锅中煸炒。

第4步：在锅中加入准备好的蒜末，炒出香味后加入五花肉，翻炒至变色。

第5步：再加入盐和料酒，用锅铲继续翻炒几下，给猪肉调味，上色，去腥。

第6步：最后加入酱油，大火翻炒几下即可出锅。

【酱油按照等级分类】

酱油的鲜味和营养价值取决于氨基酸态氮含量的高低，一般来说氨基酸态氮越高，酱油的等级就越高，也就是说品质越好。按照我国酿造酱油的标准，氨基酸态氮》大于等于0.8克/100ml为特级

大于等于0.7克/100ml为一级

大于等于0.55克/100ml为二级

大于等于0.4克/100ml为三级。

氨基酸态氮的高低代表着酱油的鲜味程度，其作为酱油等级衡量的标准具有很大的意义，所以大多数企业都在不断的提升公司的配制技术和研发技术，已达到高氨基酸态氮的高标准，从而已达到更高的商业价值。

食品辣椒炒肉酱油厂家推荐-四川食品辣椒炒肉酱油-湖南辣之源由湖南省辣之源食品有限公司提供。食品辣椒炒肉酱油厂家推荐-四川食品辣椒炒肉酱油-湖南辣之源是湖南省辣之源食品有限公司（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。