

保定食品辣椒炒肉酱油 辣之源

产品名称	保定食品辣椒炒肉酱油 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

【酱油按照制造工艺分类】

高盐稀态工艺:以豆粕和小麦为原料，经原料处理、豆粕高压蒸煮、小麦焙炒、混合制曲发酵、压榨取汁的一种发酵工艺。

从发酵过程又可分为"广式高盐稀态"和"日式高盐稀态"。

广式高盐与日式高盐的区别在于所采用的发酵方式不一样。广式高盐采用常温发酵，自然晒制，风味一般，颜色较好，但受发酵设备及天气影响较大。其中以香港传统酱园及海天为代表，多以生产上色酱油产品为主。日式高盐采用保温、密闭、低温发酵，发酵周期较长，颜色较淡，风味香浓，一般以制作生抽、味极鲜等较合适，在添加焦糖色素后的老抽产品不但颜色好，食品辣椒炒肉酱油配料生产，风味也很突出。

酱油的俗称和成分是什么？

酱油俗称豉油，保定食品辣椒炒肉酱油，主要由大豆，淀粉、小麦经过制油、发酵等程序酿制而成的。以咸味为主，亦有鲜味、香味等。它能增加和改善菜肴的口味，还能增添或改变菜肴的色泽。我国人民在数千年前就已经掌握酿制工艺了。

酱油的成分比较复杂，除盐的成分外，还有多种氨基酸、糖类、有机酸、色素及香料成分，尤其是酱油中含有一些人体不能合成的氨基酸，总量多达17种，还含有B族维生素和安全无毒的棕红色素。

【酱油按照颜色分两种】

1.生抽

颜色:生抽颜色比较淡，呈红褐色。

味道:生抽是用来一般的烹调用，食品辣椒炒肉酱油品牌哪家好，生抽吃起来味道比较咸。

用途:生抽用来调味，因颜色淡，故做一般的炒菜或者凉菜的时候用得多。

生抽的制作:生抽酱油是酱油中的一个品种，以大豆、面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然露晒，发酵而成。其产品色泽红润，滋味鲜美协调，鼓味浓郁，体态清澈透明，风味独特。

2.老抽

颜色:老抽是加入了焦糖色、颜色很深，呈棕褐色有光泽的。

味道:老抽吃到嘴里后，有一种鲜美的微甜的口感。

用途:一般用来给食品着色用。比如做红烧等需要上色的菜时使用比较好。

老抽的制作:老抽酱油是在生抽酱油的基础上，加焦糖色经过特殊工艺制成浓色酱油。

保定食品辣椒炒肉酱油-辣之源(推荐商家)由湖南省辣之源食品有限公司提供。保定食品辣椒炒肉酱油-辣之源(推荐商家)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。