

# 孝感餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源调味品 餐饮辣椒炒肉酱油生产厂家

产品名称	孝感餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源调味品 餐饮辣椒炒肉酱油生产厂家
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

### 酱油按颜色分类和辣之源酱油

#### 【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，餐饮辣椒炒肉酱油价格多少钱，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更多。

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，餐饮辣椒炒肉酱油生产厂家，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，餐饮辣椒炒肉酱油原材供应，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。

生抽、老抽都属于酱油，酱油是总称。生抽、老抽生产工艺不同，生抽颜色较淡，适合调制凉菜，老抽颜色较深，孝感餐饮辣椒炒肉酱油，适合需要加色的烹调，炒菜时大多用这个。

辣之源辣椒炒肉酱油，一款专门为烹饪肉类而酿造的酱油，其不同之处在于上色快，烹饪后不脱色，金黄红亮，有标志性酱香味，且香味醇厚悠长。对湘派辣椒炒肉，红烧肉和姜辣系列菜式有独到的表现。

### 【酱油的食用方法】

酱油一般有老抽和生抽两种：老抽较咸，用于提色；生抽用于提鲜。

在烹饪绿色蔬菜时不必放酱油，因为酱油会使这些蔬菜的色泽变得黑褐暗淡，并失去了蔬菜原有的清香。

另外，“烹调酱油”未经加热不宜直接食用。

### 【酱油的食用禁忌】

- 1.服用血管疾病，胃肠道疾病的药时禁食酱油，以免引起恶心、呕吐。
- 2.酱油不宜过早倒入锅内长时间蒸煮。加热时间过长、温度过高，会使酱油内的氨基酸受到影响，糖分焦化变酸，营养价值降低。

孝感餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源调味品-餐饮辣椒炒肉酱油生产厂家由湖南省辣之源食品有限公司提供。  
孝感餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源调味品-餐饮辣椒炒肉酱油生产厂家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。