

食品辣椒炒肉酱油价格多少钱 辣之源 安阳食品辣椒炒肉酱油

产品名称	食品辣椒炒肉酱油价格多少钱 辣之源 安阳食品辣椒炒肉酱油
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

【酱油萝卜的做法详细步骤】

- 1.先将萝卜洗净，切去头尾，分切成长条，安阳食品辣椒炒肉酱油，用盐少量腌五分钟，然后把水倾去，将萝卜条取出晾干。
- 2.预备瓦盛器一只，把晾干萝卜放入盛器，食品辣椒炒肉酱油公司电话，倒入辣之源上等酱油，盖过萝卜为宜，食品辣椒炒肉酱油价格多少钱，约浸一两天即可。食

用时加麻油一茶匙，其味更佳。

【酱油萝卜的做法小贴士】

食物相克：白萝卜忌人参、西洋参同食。

【酱油萝卜的营养分析】

白萝卜的功效和作用：1.增强机体功能：萝卜含丰富的维生素C和微量元素锌，有助于增强机体功能，提高抗病能力；2.帮助消化：萝卜中的微量元素丰富，能促进人体对食物营养的吸收。

【酱油萝卜适应人群】1.一般人都可食用。2.萝卜性偏寒凉而利肠，脾虚泄泻者慎食。

选购酱油的时候，首先要仔细查看酱油的质量指标、级别、颜色，优质酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌；然后摇摇酱油瓶子，好酱油摇起来会起很多的泡沫，不易散去，同时查看酱油沿瓶壁流下的速度快慢，优质酱油由于浓度很高、粘性较大、流动慢，劣质酱油浓度低，像水一样流动较快，而且优质酱油瓶底不应有沉淀物或染物。

还可贴着瓶口闻味道，好酱油往往有一股浓烈的酱香味，尝起来味道鲜美，而劣质酱油摇动只有少量泡沫，并且容易散去，闻着有股似焦糖般的异味，尝起来则有些苦涩。

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，食品辣椒炒肉酱油厂家推荐，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。

食品辣椒炒肉酱油价格多少钱-辣之源-安阳食品辣椒炒肉酱油由湖南省辣之源食品有限公司提供。食品辣椒炒肉酱油价格多少钱-辣之源-安阳食品辣椒炒肉酱油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。