

# 食品辣椒炒肉酱油供应批发 恩施食品辣椒炒肉酱油 辣之源调味油

产品名称	食品辣椒炒肉酱油供应批发 恩施食品辣椒炒肉酱油 辣之源调味油
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，恩施食品辣椒炒肉酱油，放入酱油中浸泡4小时，食品辣椒炒肉酱油价格多少钱，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，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，食品辣椒炒肉酱油供应批发，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，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。

### 【铁强化酱油的规定】

酱油，是中国人的特殊调味品，它一般用黄豆做成，营养会更好。我们把EDTA铁加到酱油里面作为预防缺铁的一个措施。它的优点可以去除铁的铁锈味，同时也不会产生铁过量的现象，因为一个人酱油的摄入量是有限的。

国家有关部门在07年7月13日召开的铁强化酱油工作进展会议上宣布，将在今后三年内使该项目覆盖我国14个省、直辖市、自治区，表明中国政府对改善国民营养问题的决心。

营养不良是全球性的公共健康问题。我国在基本解决温饱之后，存在着碘、铁、钙、维生素A等比较普遍的微量营养素缺乏，食物强化是预防控制微量营养素营养不良的一个公认的公共卫生措施，也是营养改善策略中的重要内容。

### 【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，食品辣椒炒肉酱油配料生产，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。

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。

食品辣椒炒肉酱油供应批发-恩施食品辣椒炒肉酱油-辣之源调味油由湖南省辣之源食品有限公司提供。  
食品辣椒炒肉酱油供应批发-恩施食品辣椒炒肉酱油-辣之源调味油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。