

食品辣椒炒肉酱油配料生产 扬州食品辣椒炒肉酱油 湖南辣之源

产品名称	食品辣椒炒肉酱油配料生产 扬州食品辣椒炒肉酱油 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

【酱油营养分析】

1. 烹调食品时加入一定量的酱油，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，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；
4. 酱油可用于蜂、蚊等虫的蜇伤，并能止痒。

【酱油补充信息】

1. 选购酱油技巧：优质酱油呈红褐色或棕色，鲜艳、有光泽；滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚柔和，没有苦、涩、酸等不良异味和霉味，扬州食品辣椒炒肉酱油，带有浓厚的酱香；优质酱油浓度较高(无盐固形物含量高)其粘稠性较大，因此流动稍慢；
2. 服用血管疾病、胃肠道疾病的药时，应禁止食用酱油烹制的菜肴，以免引起恶心、呕吐等副作用；
3. 酱油是很容易发生霉变的，因此夏季要注意密闭低温保存。

【酱油适合人群】

一般人群均可食用

【辣椒炒肉你还只会加酱油吗？】

平日里大部分人家中，天天吃的荤菜都是炖肉，炖鸡肉、炖牛羊肉、炖鸭炖鹅，还有鱼肉火锅等，而平时最家常的一道菜却被人遗忘了，等到了春天大家才想起它来，它就是简单易做的荤菜——辣椒炒肉。

辣椒炒肉虽然是一道荤菜，但是它的精髓却往往不是在肉，而在于辣椒和肉汁，辣椒的口感比肉还丰富，非常下饭，更下饭的是炒出来的肉汁，它是小孩子的下饭神器，更是很多人长大后也戒不掉的美味！

平时大家做辣椒炒肉时，为了烧出香浓下饭的肉汁，很多人都会加很多酱油，但是实际上多加酱油是起不到实际作用的，反而会使得肉片容易炒黑，色泽不好看，食品辣椒炒肉酱油供应批发，适量加入即可。

你做辣椒炒肉还只会加酱油吗？大厨分享一招给大家：炒制时多加这1种“水”，保证炒出来的肉片香嫩还入味，食品辣椒炒肉酱油配料生产，而且肉汁又香又浓量还多，拌饭吃特香！这“水”就是水淀粉，之所以称之为水，就是因为比正常浓度更稀，以清水为主体，食品辣椒炒肉酱油价格多少钱，加入少许淀粉调匀，就能很好的起到调味的作用，烧出来肉汁更香浓！

【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，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，倒入辣之源上等酱油，盖过萝卜为宜，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。

食品辣椒炒肉酱油配料生产-扬州食品辣椒炒肉酱油-湖南辣之源由湖南省辣之源食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖南省辣之源食品有限公司（www.lzy.net.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!