

秦皇岛餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源

产品名称	秦皇岛餐饮辣椒炒肉酱油 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

【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，秦皇岛餐饮辣椒炒肉酱油，反而会使得肉片容易炒黑，色泽不好看，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，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，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！

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，餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐，适合调制凉菜，老抽颜色较深，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，餐饮辣椒炒肉酱油原材供应，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，餐饮辣椒炒肉酱油配料，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。

秦皇岛餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源(推荐商家)由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司(www.lzy.net.cn)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！