

# 香达人低温冷榨一级火麻油 支持一件代发，厂家直供

产品名称	香达人低温冷榨一级火麻油 支持一件代发，厂家直供
公司名称	山东香达人食品股份有限公司
价格	49.00/瓶
规格参数	品牌:香达人 型号:香达人冷榨火麻油 产地:山东
公司地址	山东省济宁市兖州区小孟镇金泰路1号
联系电话	15753776935

## 产品详情

火麻仁又叫大麻仁或麻仁，为桑科植物大麻的干燥成熟果实。其味甘、性平，入脾、胃，能润燥滑肠，滋养补虚。火麻仁含有丰富的蛋白质、不饱和脂肪酸，还有卵磷脂、亚麻酸、维生素及钙、铁矿物等人体必需的微量元素。食之有润肠胃、滋阴补虚、助消化、明目保肝、祛病益寿之功效，且对便秘、高血压和高胆固醇等疾病有特殊的疗效，而且火麻是唯一能够溶于水的油料。

### 1、口服

早上空腹两勺(约10ML),补充全天维生素E,润肠通便,有效调理人体新陈代谢;火麻油的a-

亚麻酸成分通过促进脂肪线粒体的活性,消耗体内多余热量,防止脂肪蓄积,可分解体内脂肪,帮助减肥。

### 2、凉拌

无需加热,直接凉拌各种荤菜、蔬菜或者可配合沙拉酱做调制品,使菜品色泽鲜亮,味道爽滑,清香不油腻。

### 3、热炒

用火麻油炒蛋白质肉食类食材时,建议用“热锅冷油”健康烹调方式,热炒菜品不发黑,保留肉类食材的营养价值。炒蔬菜类可以直接热油后,放入蔬菜炒熟即可,火麻油同样也是可以跟其他植物油一样,可以用热炒青菜。

### 4、能煎不能炸

火麻油易溶于水的特性,火麻油是可以煎食物,少量油可以跟食材的水溶和,一起加热食品能够保留油的营养价值。火麻油不适合长时间油炸食品,会将火麻油的营养成分丧失掉。

### 5、烤烘

烤食物时,在表面涂抹一层,保持食物酥脆,口感爽滑,而不上火,让食材带有植物清香。

### 6、汤菜

煮汤时加入一匙,汤品更加清鲜味美,且汤不会过于清淡或是油腻。

## 7、清蒸

清蒸时加入一匙,菜品更加清香鲜艳,火麻油还可以在清蒸后,觉得不够香滑,后面放火麻油一样能够使得菜品香滑。