

餐饮辣椒炒肉酱油原材供应 辣之源 郴州餐饮辣椒炒肉酱油

产品名称	餐饮辣椒炒肉酱油原材供应 辣之源 郴州餐饮辣椒炒肉酱油
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

酱油是介于生抽和老抽之间的一种调味品，比生抽颜色深一点，比老抽味道鲜美一点。

酱油的种类也颇多，蒸鱼豉油，红烧酱油，海鲜酱油等等，一般要根据不同的菜选择不一样的酱油。

辣之源土豪金酱油采用优质东北大豆和小麦粉等原料，餐饮辣椒炒肉酱油公司推荐，经现代工艺酿造，产品性能稳定，效果明显，酱香醇厚绵柔，上色红亮持久，餐饮辣椒炒肉酱油原材供应，是餐饮创新，策划的佳品。擅长小炒，干煸，红烧和炖煮。适用于餐饮，郴州餐饮辣椒炒肉酱油，酒店，私房菜馆，家庭厨房。

【经典湘菜-辣椒炒肉】

这道卖相不佳的菜肴，是湖南农家每家每户必吃的招牌"土菜"。主料是辣椒和猪肉，主要烹饪工艺是炒。

辣椒：

1. 辣椒含有丰富的维生素C，餐饮辣椒炒肉酱油批发报价，可以控制心脏病，降低胆固醇;
2. 辣椒含有较多有益人体的物质，可预防其他慢性疾病;
3. 吃饭不香、饭量减少时，在菜里放上一些辣椒就能改善食欲、增加饭量;
4. 辣椒具有强烈的促进血液循环的作用，可以改善怕冷、寒冻等症状;
5. 辣椒含有一种特殊物质，能加速新陈代谢达到燃烧体内脂肪的效果，从而起到减肥作用;这种物质对皮肤有很好的美容保健作用，是女性的"补品"。

瘦猪肉：

猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善人体机能。

【酱油的食用方法】

酱油一般有老抽和生抽两种：老抽较咸，用于提色；生抽用于提鲜。

在烹饪绿色蔬菜时不必放酱油，因为酱油会使这些蔬菜的色泽变得黑褐暗淡，并失去了蔬菜原有的清香。

另外，“烹调酱油”未经加热不宜直接食用。

【酱油的食用禁忌】

- 1.服用血管疾病，胃肠道疾病的药时禁食酱油，以免引起恶心、呕吐。
- 2.酱油不宜过早倒入锅内长时间蒸煮。加热时间过长、温度过高，会使酱油内的氨基酸受到影响，糖分焦化变酸，营养价值降低。

餐饮辣椒炒肉酱油原材供应-辣之源-郴州餐饮辣椒炒肉酱油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）是湖南长沙,调味酱的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在辣之源领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创辣之源更加美好的未来。