

唐山食品辣椒炒肉酱油 辣之源调味油

产品名称	唐山食品辣椒炒肉酱油 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

【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，食品辣椒炒肉酱油价格多少钱，主要烹饪工艺是炒。

辣椒：

1. 辣椒含有丰富的维生素C，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，食品辣椒炒肉酱油公司电话，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，食品辣椒炒肉酱油供应批发，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。

酱油的分类

【酱油按照等级分类】

酱油的鲜味和营养价值取决于氨基酸态氮含量的高低，一般来说氨基酸态氮越高，酱油的等级就越高，也就是说品质越好。按照我国酿造酱油的标准，氨基酸态氮≥0.8克/100ml为特级

大于等于0.7克/100ml为一级

大于等于0.55克/100ml为二级

大于等于0.4克/100ml为三级。

氨基酸态氮的高低代表着酱油的鲜味程度，其作为酱油等级衡量的标准具有很大的意义，所以大多数企业都在不断的提升公司的配制技术和研发技术，已达到高氨基酸态氮的高标准，从而已达到更高的商业价值。

选购酱油的时候，首先要仔细查看酱油的质量指标、级别、颜色，优质酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌；然后摇摇酱油瓶子，好酱油摇起来会起很多的泡沫，不易散去，唐山食品辣椒炒肉酱油，同时查看酱油沿瓶壁流下的速度快慢，优质酱油由于浓度很高、粘性较大、流动慢，劣质酱油浓度低，像水一样流动较快，而且优质酱油瓶底不应有沉淀物或染物。

还可贴着瓶口闻味道，好酱油往往有一股浓烈的酱香味，尝起来味道鲜美，而劣质酱油摇动只有少量泡沫，并且容易散去，闻着有股似焦糖般的异味，尝起来则有些苦涩。

唐山食品辣椒炒肉酱油-辣之源调味油由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司（www.lzy.net.cn）实力雄厚，信誉可靠，在湖南长沙的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领辣之源和您携手步入辉煌，共创美好未来！