

河南五色田配方品种齐全 多味花生豆加工技术 芥末花生加工技术

产品名称	河南五色田配方品种齐全 多味花生豆加工技术 芥末花生加工技术
公司名称	南阳五色田食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市华南城B11区
联系电话	15236050777 15236050777

产品详情

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术。

何挑选一颗好瓜子吗？

1、看果壳

果壳的颜色基本一致，多味花生豆加工技术，泛着自然光泽，并且干干净净不脏手，壳型饱满、颗粒均匀都是一颗好瓜子，相反，壳的表面坑坑洼洼，颜色浑浊甚至有黑斑的瓜子很有可能是变质或者未完全生长好的次品。

2、手指捏

用食指和拇指捏一颗瓜子，瓜子壳有一定的硬度并且紧实，果仁大且饱满的瓜子也是一颗好瓜子。

3、看干湿

用牙嗑瓜子，瓜子壳易裂，并且声音清脆的瓜子比较干，口感更好，用牙齿嗑不开，声音几乎无声的瓜子就是受潮了。

4、瓜子仁

瓜子仁肥厚并且仁大，且非常均匀并且白净的是一颗好瓜子，瓜子仁发黄并且变色的则是质量次品或者变质的瓜子。

5、品味道

市面上的瓜子充斥着各种口味，但是最好选择原味瓜子，一般原味的瓜子是不含香料和防腐剂的，花生板糖加工技术，不仅可以很好的保留瓜子的原香，低盐炒至也保证了健康。

6、看品牌

好的品牌必定是以最好的瓜子作为原料，采用传统的低盐烘炒。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术。

花生油是一种中高档食用植物油，不饱和脂肪酸含量高，芥末花生加工技术，是我国华北、东南沿海和一些大城市的主要食用油。据测算，我国现有花生油固定消费人群对花生油的年需求量约为 280×10^4 t左右，而2000 ~ 2007年我国花生油的年均产量仅为 220×10^4 t左右，需要增长20%以上才能满足需要，因而花生油的供需存在着较大的缺口。另一方面，我国以花生为原料的食品的需求量也在不断上升。由此估计，目前国内花生市场需求总量产量是 1418×10^4 t，缺口达 350×10^4 t以上；到2020年，花生需求量将达 2100×10^4 t左右，需要在目前的基础上增长40%以上，市场需求空间巨大。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术。

“人多地少、粮油争地”是当前我国的基本国情，芝麻花生加工技术，加快优质新品种、新技术的推广应用和解决花生中低产田的产量问题是当前形势下提高我国花生产量的主要途径。影响原料花生总产量变化的两个因素是花生的种植面积和单产水平。在2003 ~ 2007年间，我国花生的种植面积逐年缩减，但由于单产水平的提高，使得花生总产能够保持在年均 1418.3×10^4 t的水平。然而，种植面积减少的趋势在短期内不会改变，单产水平提高所发挥的作用也十分有限

, 因而短期内我国花生总产将不会超过2000 ~ 2007 年的年均水平。

河南五色田配方品种齐全-多味花生豆加工技术-芥末花生加工技术由南阳五色田食品有限公司提供。南阳五色田食品有限公司 (www.wusetianyanfa.com) 为客户提供“酒鬼花生配方,麻辣花生加工技术,多味花生配方”等业务,公司拥有“五色田”等品牌。专注于技术合作等行业,在河南 南阳 有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:李双良。