

# 蜂蜜花生豆加工技术 焦糖瓜子加工技术 五色田现场操作教学

产品名称	蜂蜜花生豆加工技术 焦糖瓜子加工技术 五色田现场操作教学
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。

### 新型花生酱

现行的花生酱一般是用全脂花生制作而成的。由于全脂花生含油量太高，于是降低花生酱中油脂的含量，生产新型花生酱是发展趋势。新型花生酱从改变原料的配方入手，使蛋白质含量相应得以提高。新型花生酱外观上与传统花生酱并无显著的差异，制作工艺与现行加工工艺的主要区别在于，蜂蜜花生豆加工技术，原料配比中使用了一部分脱脂花生。然而这两种花生酱的营养成分与营养价值则有明显的区别，普通花生酱含油脂47%左右，焦糖瓜子加工技术，新型花生酱只含油脂20%~35%；新型花生酱的蛋白质含量增加15%左右，碳水化合物亦有所增加；水分、灰分、纤维则差别不太大；其优点是热值相应降低。

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，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，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。

吃花生仁的好处有什么

1、操纵胃口花生仁是“高饥饿感感”食材，能给你觉得更饱，或是饱的时间更长。营养学家详细介绍，花生仁的高饥饿感感并不仅是人体脂肪、膳食纤维和蛋白含水量的缘故，只是全部要素协同效应的结果。假如在早饭时吃花生仁或花生酱，就能降低这天的进餐量。

2、有利于减盐甜味小零食一般是高盐食材。但甜味花生仁的盐含水量，多味花生豆加工技术，比一样净重的切片面包、冷冻华夫饼也要少。因而，甜味花生仁不仅能考虑你吃咸的喜好，鱼皮花生豆加工技术，还不易造成摄取食盐过多。

3、平稳血糖值科学研究发觉，若把饮食搭配中的这份红肉换为花生仁，患糖尿病病的风险性会减少21%。花生仁会缓解糖分的消化吸收。早晨吃点花生仁，那么人每天的血糖值都不容易过高。

#### 4、维持心血管身心健康

蜂蜜花生豆加工技术-焦糖瓜子加工技术-五色田现场操作教学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](http://www.wusetianyanfa.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。五色田——您可信赖的朋友，公司地址：河南省南阳市新312国道双铺中商食品商贸城，联系人：李双良。