

# 天津白芝麻酱 夏津德福香油质优价廉 白芝麻酱招商

产品名称	天津白芝麻酱 夏津德福香油质优价廉 白芝麻酱招商
公司名称	夏津县德福香油加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市夏津县
联系电话	15305448456

## 产品详情

芝麻用搅拌机打碎，越细越好，在锅里加入油，油要稍微多一点，差不多盖过芝麻。油用小火加热，6成热时加入磨好的芝麻慢慢熬，熬至微微发黄就可以了。

做法很简单，天津白芝麻酱，但是有些地方要注意，

- 1、熬的时后火一定不能太大，还要不停的搅拌，不然芝麻会沉下去，很容易焦。
- 2、凉了以后可以用1个干净的玻璃瓶装好放在冰箱，但是一定不能沾水。

芝麻酱是颇受群众欢迎的一种调味品。它营养丰富，含高蛋白和脂肪酸，白芝麻酱经常食用有抑制病作用。由于芝麻酱的色香味美别具一格，有“入口绵，到口光，白芝麻酱招商，嚼后香，吃后想”的特色。在目前市场上为紧俏商品之一。50kg可加工芝麻酱40-42.5kg。

### （一）原料和工具

选上等芝麻作原料。设备为一盘支架石磨，一口铁锅，另置水缸、竹筛、木铲等。

### （二）制作方法

芝麻晒干扬净，清水淘洗，待芝麻吸足水分后，沥水，白芝麻酱价格，摊在席上晾干。倒入锅炉内炒成

半干。白芝麻酱加盟用木槌轻轻打搓去皮，将皮簸出。脱皮芝麻倒入锅内用文火烘炒，一直炒到用持指能捏碎即可。炒酥的芝麻，放在石磨中磨成稀糊状，细度在150-180度。最后把磨好的装入玻璃瓶或缸，封好待售。

1芝麻用铜锅炒至微黄跳起，摊凉放入石磨中，研磨至大致磨碎便可；

2将色拉油加入磨碎的芝麻里拌匀，便是基准的芝麻酱了；

3在此基础上加入豆腐乳和绵白糖拌匀，然后再加入生抽拌匀，最后加入1勺凉开水搅拌均匀便成美味的芝麻酱了。

4芝麻酱是把芝麻炒熟、磨碎而制成的酱，有香味，用作调料。也叫麻酱。芝麻酱是群众非常喜爱的香味调味品之一。有白芝麻酱和黑芝麻酱两种类型。食用以白芝麻酱为佳，白芝麻酱加盟，补益以黑芝麻酱为佳。

5混合麻酱，富含蛋白质、氨基酸及多种维生素和矿物质、有很高的价值。它含有丰富的卵磷脂，高钙、高铁、高蛋白和高亚油酸。可防止头发过早变白或脱落。常吃混合麻酱能增加皮肤弹性，令肌肤柔嫩健康，此外它含的高蛋白和脂肪酸，营养价值高，经常食用作用。

天津白芝麻酱-夏津德福香油质优价廉-白芝麻酱招商由夏津县德福香油加工厂提供。夏津县德福香油加工厂（[www.defu888.com](http://www.defu888.com)）是从事“小磨香油,黑芝麻香油,食用香油,白芝麻香油”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。