

正宗麻油鸡加工厂 山东厨小乐 万宁麻油鸡加工厂

产品名称	正宗麻油鸡加工厂 山东厨小乐 万宁麻油鸡加工厂
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

我现在煮的麻油鸡酒已经是改良版，撇除传统作法的油腻感，加入较

养健康的食材，再适当搭配些主食或生菜，成为营养均衡的麻油鸡套餐!

传统作法的麻油鸡汤裡除了麻油，还有鸡皮本身的油脂厚厚一层浮在汤水表面，吃起来非常油腻...这油腻我们可吃不起啊(p.s.年纪大的人多半担心且计较脂肪吸收过多...), 所以今天这锅汤的鸡肉均已去皮，再把鸡皮放锅子里煸出鸡油，再用少量鸡油来爆香薑片即可.....这个作法让我们少吃进多少鸡油你知道吗? 回头去看看鸡皮煸出来的鸡油有多少就知道啦!!

除了鸡肉，
我另外加入杏鲍菇，正宗麻油鸡加工厂，红枣&枸杞以均衡养，不至於

高蛋白及脂肪吸收过多! 随手备盘生菜，煮个面线，煎个荷包蛋....这个

套餐不只立冬这天吃，冬天到了，
冷了我就想吃啊....麻油鸡酒飘香...入冬了...营养均衡的麻油鸡套餐!!

折叠过滤工艺

1、小磨香油采用天然植物纤维过滤，最大程度上保留了香油中的浓香成份，同时影响香油外观的蜡质、磷质因其对植物纤维的亲合作用而附着于植物纤维上，所以采用此工艺处理的小磨香油外观晶莹剔透，久置也不会出现沉淀，能较长时间保持其色、香、味。

2、机榨油因含有大量的蜡质和磷脂，所以粘度过高，正宗麻油鸡加工厂，只能采用丝网过滤，而蜡质、磷质对丝网不具有亲合性，所以一块溶解到了油中，使机榨油外观发浑

温度差别:

(1)小磨工艺油分离的过程只有75~82℃，在这一温度下，香油中的主要芳香物质及功能性营养成分几乎不受任何损失，正宗麻油鸡加工厂，同时此温度也最大程度上保留了维生素E的含量。

(2)机榨工艺取油时温度高达245℃，在如此高的温度下，呈芳香味的物质和功能性营养成分几乎挥发、破坏的一干二净，万宁麻油鸡加工厂，从而使香油对促进血液、新陈代谢，对老年性动脉硬化、气喘等功效无从发挥。高温下，芝麻中的单糖与氨基酸发生反应，生成对人体不利黑色化合物，同时此类化合物闻起来有一股焦糊味，这就是机榨油为什么有股焦糊味的原因。

正宗麻油鸡加工厂-山东厨小乐(在线咨询)-万宁麻油鸡加工厂由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司(www.chuxiaole.com)为客户提供“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”等业务，公司拥有“厨乐府”等品牌。专注于调味酱等行业，在山东东营有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：经理。