

济南芝麻酱 夏津德福香油招商代理 黑芝麻酱自制厂家

产品名称	济南芝麻酱 夏津德福香油招商代理 黑芝麻酱自制厂家
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

芝麻酱的吃法之麻酱拌豆角：

1、我们需要准备的材料：长豆角，麻酱，黑芝麻酱批发，大蒜，黑芝麻酱自制厂家，醋，盐，生抽。

2、步骤：

步骤1、豆角洗净，放入热水锅中焯一遍水，再放进温热水中泡5分钟。

步骤2、大蒜砸烂后放入盐，酱油，醋搅拌均匀。

步骤3、豆角切成一段一段的小长条。

步骤4、把之前调好的蒜蓉倒入豆角内。

步骤5、最后加入麻酱搅拌均匀即可。

芝麻酱的烹饪技巧：

烹饪技巧1、芝麻酱搅打时放入少许芝麻油是为了更容易搅打，芝麻油就像引子；

烹饪技巧2、自制芝麻酱没有任何难度，黑芝麻酱厂家，但需要耐心，搅打一下要让机器休息，机器不停地搅打容易烧坏的，一直搅拌，知道搅拌出自己喜欢的颜色和稀稠度。

烹饪技巧3、虽然说芝麻酱有很多好处，但是食用还是要适量，我们要克制我们的食用适量。

芝麻酱的功能特性：

特性1、芝麻酱可以补钙高手，芝麻酱中的钙含量也比较高，每100克芝麻酱中含有612毫克钙，远高于牛奶、豆腐等常见的补钙食品，济南芝麻酱，甚至比有些奶酪中的钙含量还要高。

特性2、芝麻酱可以养血佳品，芝麻酱还含有比较丰富的铁和叶酸，铁和叶酸都是造血不可缺少的原料。我国有近1/4的人群患缺铁性的血亏，补充富含铁的食物非常必要。

济南芝麻酱-夏津德福香油招商代理-黑芝麻酱自制厂家由夏津县德福香油加工厂提供。济南芝麻酱-夏津德福香油招商代理-黑芝麻酱自制厂家是夏津县德福香油加工厂（www.defu888.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。