

# 禹城磨香油 磨香油加工 夏津德福香油

产品名称	禹城磨香油 磨香油加工 夏津德福香油
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

小磨香油是把芝麻洗干净后炒熟，用石磨磨成酱，把酱用开水搅拌，然后用大锤子（空心的圆锤）锤它几个小时，水跟酱融在一起，浮在上边的都是香油啦，再沉淀就是成品了。还有的芝麻油是压榨的，一般不会洗，是用机器压榨出来的，少了一些醇香小磨香油是芝麻经过石磨碾制，水代法提取的芝麻油。石磨属凉性，恒温，能较大程度的保留芝麻的营养元素，水代法是不添加任何物质只用纯粹的开水把碾磨好的芝麻中的杂质沉淀出来。

黑芝麻具有养血的作用，可明耳目，磨香油加工，而多数人进入中老年后，就会感到眼睛昏花，或者出现耳朵听不起的症状，这主要是由于气血不足，肾精亏虚所引起。此时，若能常吃一些炒熟的黑芝麻，磨香油功效，就可推迟和控制眼睛昏花。

具体吃法是：把黑芝麻炒熟后研成粉，早晨起床和晚上睡觉前半小时各吃一汤匙，每次约20克。而黑芝麻加牛奶服用则对阴虚型老年耳朵听不清有效。方法为：黑芝麻30克，鲜牛奶200毫升，白糖10克。先将黑芝麻洗净晒干，入锅用小火炒熟出香，趁热研成细末。将鲜牛奶倒入锅中，加入黑芝麻细末、白糖，用小火煨煮，将沸腾时停火，磨香油的做法，倒入杯中即可。早餐时随早点一起服食，1次吃完。

香油也叫芝麻油，它的营养成份在各种植物油中处于无可替代的，禹城磨香油，而且使用范围广。

芝麻油色如琥珀，橙黄微红，晶莹透明，浓香醇厚，经久不散。可用于调制凉热菜肴，去腥臊而生香味

。加于汤羹，增鲜适口。芝麻油用于烹饪、煎炸，味纯而色正，是食用油中之珍品。

芝麻油含人体必需的不饱和脂肪酸和氨基酸，居各种植物油之首。还含有丰富的维生素和人体必需的铁、锌、铜等微量元素，其胆固醇含量远远低于动物脂肪，深受人们喜爱。

禹城磨香油-磨香油加工-夏津德福香油(推荐商家)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)是一家从事“小磨香油,黑芝麻香油,食用香油,白芝麻香油”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“德福”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使夏津德福香油在调味品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！