

# 赣州麻油鸡 山东领创宏图诚信经营 麻油鸡厂家

产品名称	赣州麻油鸡 山东领创宏图诚信经营 麻油鸡厂家
公司名称	山东领创宏图餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区华龙路
联系电话	18660117203

## 产品详情

山东领创宏图餐饮管理有限公司

麻油鸡酱料

麻油在长江以南地区非常受欢迎，除糕点外夏天的凉拌菜时麻油是必不可少的。生产工艺上分机制麻油和手工制作的小磨麻油两种，因芝麻品质和制作工艺的不同，分为上中下三品，其中皖南重镇大通镇产的"沙艺棠"小磨麻油为上品，醇香无比，回味悠长。

中国四分之三的芝麻产自河南省，驻马店市产的芝麻占河南产量的四分之三，平舆县芝麻产量占四分之三，河南驻马店市平舆县被誉为"芝麻之乡"。麻油流传几个世纪不曾衰颓，麻油鸡厂家，至今小磨香油还是家喻户晓，餐桌上不可缺少的调味品。平舆县因地势、纬度、日照、土壤、下雨量、季节非常适合芝麻的生长，所以平舆县的芝麻是芝麻中的优品。

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，麻油鸡代工，旗下拥有东营领最大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，经过几年的不断发展，规模不断壮大，麻油鸡生产厂家，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。新建工厂占地面积80000平方米，拥有20000平方米现代化生产车间，分为固态和半固态调味料生产线。标准化生产设备及生产工艺已达到国际先进水平。各种调味料年生产能力达500000吨，生产总值达3亿元。产品远销欧美日韩澳大利亚，与国内外多家食品企业及商贸公司建立了长期稳定的合作关系

芝麻油根据香味特点分为两类：一是香油，具有浓郁或显著的芝麻油香味。芝麻中的特有成分经高温炒料工艺处理后，生成具有特殊香味的物质，致使芝麻油具有独特的香味，有别于其他各种食用植物油，故称香油。香油按加工工艺分为小磨香油和机制香油两种。二是普通芝麻油，香味清淡。用一般的压榨法、浸出法或其他方法加工制取。由于芝麻油中含有一定数量的维生素E和芝麻油中特有的芝麻酚、芝麻酚林等物质，这些物质的抗氧化能力极强，因此芝麻油比其他植物油更宜储存。

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，我们可以研发和代工市场上各个品牌的黄焖鸡酱料（例如杨铭宇黄焖鸡酱料，和惠祥黄焖鸡酱料，老友记黄焖鸡酱料等），现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，河北，河南，江苏，赣州麻油鸡，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。各种调味料年生产能力达500000吨，生产总值达3亿元。

#### 1、工艺不同:

(1)小磨香油用水代法生产，此法主要是利用油料中非油成分对油和水的亲和力差异，并利用油水比重不同而将油脂与其它物质分离。对人体健康不利的重金属化合物因比重较大而沉淀至酱渣中，从而避免了重金属对人体的危害。

(2)机榨油只是用物理的压榨方法把油强行挤出，所以芝麻中的重金属化合物都混入油中，形成潜在隐患。

赣州麻油鸡-山东领创宏图诚信经营-麻油鸡厂家由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。山东领创宏图餐饮管理有限公司（[www.yejixuan.com](http://www.yejixuan.com)）是山东 济南 ,调味酱的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东领创宏图食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东领创宏图食品更加美好的未来。