

黑芝麻酱直销 黑芝麻酱 夏津德福香油家庭适用

产品名称	黑芝麻酱直销 黑芝麻酱 夏津德福香油家庭适用
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

制作方法用上等芝麻或生花仁，经过筛选、水洗(花生仁不水洗)、焙炒、黑芝麻酱风净、磨酱等工序制成芝麻酱或花生酱。在芝麻磨成酱的基本上加入适当沸水，振荡后，提取芝麻油。

保管方法用清洁容器盛装，存于阴凉、干燥、清洁处。酱上层可存持一层浮油隔绝空气，以抑制微生物繁殖黑芝麻酱直销。容器盛产，以免吸潮引起油脂败坏。

夏津县德福香油加工厂各车间均装有净化设备，进行严格的紫外线消毒，黑芝麻酱直销，完全符合食品卫生安全生产要求，获得国家全国工业生许可的严格验收。我们将秉承“淳朴、厚道、勤奋、创新”的齐鲁文化精神，坚持芝麻专业化、产业化的经营发展为消费者提供健康、放心的芝麻产品，致力缔造成为芝麻加工行业的领1导者！

质量标准及食用方法芝麻酱的色泽为黄褐色，质地细腻，味美，具有芝麻固有的浓郁香气，不发霉，不生虫。一般用作拌面条、馒头、面包或凉拌菜等的调味品，也是作甜饼、甜包子等馅料配料。芝麻油主要用于凉拌和配味碟。保管方法用清洁容器盛装，存于阴凉、干燥、清洁处。酱上层可存持一层浮油隔绝空气，以抑制微生物繁殖。容器盛产，以免吸潮引起油脂败坏。

夏津县德福香油加工厂各车间均装有净化设备，进行严格的紫外线消毒，完全符合食品卫生安全生产要

求，黑芝麻酱多少钱，获得国家全国工业生许可的严格验收。我们将秉承“淳朴、厚道、勤奋、创新”的齐鲁文化精神，坚持芝麻专业化、产业化的经营发展为消费者提供健康、放心的芝麻产品。

芝麻酱拌菠菜怎么做？首先要准备菠菜250克，黑芝麻酱生产厂家，芝麻酱3小勺，鲜酱油2小勺，具体的做法十里香芝麻制品为你分析。

1.菠菜洗净去老叶，根部保留。麻酱加少许热水稀释后调入酱油；

2.锅中加入适量的水烧开，加入一勺盐(使青菜跟嫩绿)，然后放入菠菜根部断生，然后转向叶子，黑芝麻酱，20秒即可；

3.断生后的菠菜控去水分。然后切断，淋上调好的芝麻酱，撒上白芝麻即可。

黑芝麻酱直销-黑芝麻酱-夏津德福香油家庭适用由夏津县德福香油加工厂提供。行路致远，砥砺前行。夏津县德福香油加工厂（www.defu888.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味品加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!