

味美香怡人九叶青花椒 青一色

产品名称	味美香怡人九叶青花椒 青一色
公司名称	重庆金安怡食品有限责任公司
价格	40.00/盒
规格参数	品牌:青一色 商品条形码:6932504820638 卫生许可证:500381-000300
公司地址	重庆市江津区德感街道办事处圣泉街109号
联系电话	023-47853818 13983040566

产品详情

品牌	青一色	商品条形码	6932504820638
卫生许可证	500381-000300	产品标准号	Q/CJS5
净重	200(g)	原料与配料	花椒
保质期	12(个月)	原产地	江津
生产厂家	自家	储藏方法	常温下保存
规格	200g*25	生产日期	见包装
售卖方式	散装	特产	是

据《本草纲目》记载：花椒坚齿、乌发、名目、久服好颜色、耐脑、增年、精神..."“青一色”先锋九叶青花椒,是以国家林业局命名的“中国花椒之乡”——江津花椒基地的优质花椒为原料，经精选加工而成，粒粒清香，颗颗纯麻纺，气味芳香。

实属居家、餐饮、食品工业独特香辛调味佐料。

“煲汤”具有悠久的中华饮食文化传统，它以现代膳食的理论，保健知识，中药理论及四季食疗养生原理为基础，以春以养肝，夏以养心，秋以养肺，冬以养肾为思想，如今已成为现代家庭的生活时尚和品质之追求。

煲汤密笈——

- 1、食品选择——如鸡肉、鸭肉、鱼类等鲜味足，异味小，污水少；
- 2、食品要新鲜——鱼、畜、禽杀死后3-5小时后用，并氽水去腥后入罐；
- 3、炊具选择——陈年瓦罐最佳；

- 4、火候得当——不是越久越好，宜2-4小时；
- 5、配火合理——食品与冷水一起加热，中途不加冷水，水量为食品的1.5倍；
- 6、黄金搭配——酸性与碱性食品组合最好，一般煲单一动物，汤味更香浓纯正；
- 7、精细操作——温度维持85-100摄氏度，离火前15分钟加盐，切勿过多投入香油、胡椒、姜、葱等调味品。