

德福源头香油 凉皮芝麻酱 秦皇岛芝麻酱

产品名称	德福源头香油 凉皮芝麻酱 秦皇岛芝麻酱
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

了解番茄酱的做法：

- 1.先将成熟的新鲜番茄洗净，凉皮芝麻酱，浸开水10秒，起皮，然后马上放进冷水里，去皮去蒂。
- 2.然后切碎。
- 3.切碎的洋葱，放进平底锅，倒入橄榄油，胡椒粉和盐，明火翻炒5-6分钟，至金黄色，倒入切碎的大蒜，翻炒1分钟。
- 4.将切好的番茄丁、炒过的洋葱、白砂糖、切碎的香料倒入烧开水的煮锅，秦皇岛芝麻酱，大火煮至沸腾后，转小火慢炖。约4小时，直至酱汁变浓稠，熄火。
- 5.煮好后，芝麻酱的做法，将整个锅放入冰箱冰一个晚上。
- 6.然后装入保鲜袋，或是玻璃罐头中。放入冰箱冷藏。想吃的时候拿出来即可。
- 7.没有添加剂的番茄酱，不管是拌饭还是蘸薯条或是当调料都美味至极，番茄的味道。

大多数地方的芝麻酱之美，美在领衔主演。

比如涮羊肉，一小碗芝麻酱，顶多来点韭菜花和辣椒油，那就很美。

比如大武汉，一早醒来，千万市民集体启动热干面模式，那种对芝麻酱的爱，真是爱得荡气回肠。我就

纳闷，一座城市怎么能集体吃一样早点呢？长沙很多人吃米粉，也有各自钟爱的码子啊，就算是肉丝粉，还要分带线、轻挑、原汤各种名堂。

超市里买瓶芝麻酱，加纯麻油去稀释，细心搅拌，直到干硬变成流淌状为止。煮挂面，拿个大碗，开水或骨汤调盐鸡精酱油做个汤底，撒葱花或香菜，加剁辣椒、榨菜丁，猪油可以不要，把面条下进去，然后，淋上一瓢饱含芝麻油的浓香芝麻酱...

芝麻酱是把芝麻炒熟、磨碎而制成的酱，有香味，香油芝麻酱，用作调料。也叫麻酱芝麻酱。芝麻酱是群众非常喜爱的香味调味品之一。有白芝麻酱和黑芝麻酱两种类型。食用以白芝麻酱为佳，滋补的以黑芝麻酱为佳。

芝麻酱富含蛋白质，脂肪及多种维生素和矿物质，有很高的营养价值；而且芝麻酱中含钙量较多芝麻酱，经常适量食用对骨骼、牙齿的发育都有益处；芝麻酱含铁比猪肝、鸡蛋黄都高出数倍，经常食用不仅对调整偏食厌食有积极的作用，还能纠正和预防缺铁性贫血；芝麻酱含有丰富的卵磷脂，可防止头发过早变白或脱落。

德福源头香油(图)-凉皮芝麻酱-秦皇岛芝麻酱由夏津县德福香油加工厂提供。德福源头香油(图)-凉皮芝麻酱-秦皇岛芝麻酱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。