

泰安芝麻酱 德福芝麻酱安全放心 调稀芝麻酱

产品名称	泰安芝麻酱 德福芝麻酱安全放心 调稀芝麻酱
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

了解芝麻酱的调和作用：用清水调，水要在调的过程中一点一点的加，刚调几下会很稠芝麻酱，芝麻酱自制生产厂家，再加水继续调就好了，调稀后加入盐、醋、酱油（是生抽），香油，调匀即可。

两勺芝麻酱、两块酱豆腐（王致和红方腐乳）、一勺白糖、一勺韭菜花（王致和牌或六必居牌）、一勺鸡精调稀芝麻酱、一勺辣椒糊或者辣椒油、胡椒粉、花椒油、料酒少许、炒熟的芝麻。

芝麻酱虽然有营养，但是也要适量食用哦。

实用芝麻酱主要功效：

芝麻味甘，性平；

有润五脏、补肺气、止心惊、填髓之功效；

可用于眩晕、肠燥、等症。

混合麻酱，调稀芝麻酱，富含蛋白质、氨基酸及多种维生素和矿物质、有很高的保健价值。它含有丰富的卵磷脂，高钙、高铁、高蛋白和高亚油酸。可防止头发过早变白或脱落。常吃混合麻酱能增加皮肤弹性，令肌肤柔嫩健康，此外它含的高蛋白和脂肪酸，营养价值高。

夏津德福香油厂家坚持用白芝麻和黑芝麻为原材料的品质厂家，今天为大家介绍了产品的相关信息。德福香油为你的健康的健康选择。

了解番茄酱的做法：

- 1.先将成熟的新鲜番茄洗净，浸开水10秒，自制芝麻酱，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，泰安芝麻酱，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，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，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。

泰安芝麻酱-德福芝麻酱安全放心-调稀芝麻酱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）是从事“小磨香油,黑芝麻香油,食用香油,白芝麻香油”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。