

# 洛阳烘焙五谷 烘焙五谷批发 东旭粮油

产品名称	洛阳烘焙五谷 烘焙五谷批发 东旭粮油
公司名称	德州市东旭粮油调味品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市经济开发区崇德三大道7006号
联系电话	15853422735

## 产品详情

现介绍一款适宜春季食用的醪糟药膳方——醪糟蛋枣红糖汤。鸡蛋1个，搅散备用；锅内加水适量，放入大枣3——5枚，文火烧开后倒入蛋液、醪糟150克、红糖适量，煮沸即成。该药膳具有健脾益qi的功效，常食可防止春天肝气过旺伤脾，又可补shen益精，增强抵抗力。各种五谷杂粮原材料中还含有丰富的钙、镁、硒等微量元素和多种维生素，可以促进新陈dai谢，增加体质，延缓衰老。其中硒还是一种抗ai物质，可以结合体内各种致ai物，通过消化道排出体外。

五谷杂粮微波烘焙设备属于低温加热熟化机械，微波加热熟化是将五谷杂粮本身作为发热体，微波的穿透特性可快速深入到五谷杂粮里面，使五谷杂粮内外同时受热，不需要热传导的过程，洛阳烘焙五谷，所以升温极快，烘焙五谷生产厂家，大大缩短了加热时间，所需时间一般为常规方法的1/4左右。微波加热速度快，物料内部气体（空气）温度急剧上升，由于传质速度慢，受热气体处于高度受压状态，烘焙五谷批发，而有膨胀的趋势，达到一定的压强时，物料就会发生膨胀。整个烘焙过程是热效应和生物效应的双重作用，烘焙，杀菌，膨化在同时进行。

五谷杂粮微波烘焙设备特点：

- 1、能量转换效率高，加热速度快。微波炉本身不发热，而是微波能量穿透物料，烘焙五谷厂家，使物料内极性分子相互摩擦而产生热量。因此没有能量损耗。
- 2、膨化效果明显。微波的快速加热效果，使物料内部水分子快速汽化，达到膨化的目的。
- 3、低温杀菌、营养成分损失少。微波杀菌是在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。

洛阳烘焙五谷-烘焙五谷批发-东旭粮油(推荐商家)由德州市东旭粮油调味品有限公司提供。德州市东旭粮油调味品有限公司 ( [www.dzdxly.cn](http://www.dzdxly.cn) ) 实力雄厚, 信誉可靠, 在山东 德州 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领东旭粮油和您携手步入辉煌, 共创美好未来! 同时本公司 ( [www.wgysf88.com](http://www.wgysf88.com) ) 还是从事山东熟杂粮粉, 小麦杂粮粉, 大豆杂粮粉的厂家, 欢迎来电咨询。