

五香油厂家 香油厂家 夏津德福香油招商代理

产品名称	五香油厂家 香油厂家 夏津德福香油招商代理
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

小磨香油是把芝麻洗干净后炒熟，用石磨磨成酱，把酱用开水搅拌，然后用大锤子（空心的圆锤）锤它几个小时，磨香油厂家，水跟酱融在一起，五香油厂家，浮在上边的都是香油啦，再沉淀就是成品了。还有的芝麻油是压榨的，一般不会洗，是用机器压榨出来的，少了一些醇香小磨香油是芝麻经过石磨碾制，水代法提取的芝麻油。石磨属凉性，恒温，能较大程度的保留芝麻的营养元素，香油厂家，水代法是不添加任何物质只用纯粹的开水把碾磨好的芝麻中的杂质沉淀出来。

如何买到纯正的芝麻油呢?

大家可以用筷子蘸一滴香油滴到平静的凉水面上，纯香油会呈现出无色透明的薄薄的大油花。掺假香油的油花小而厚，且不易扩散。大家还可以从味道上鉴别芝麻油的真假，取一点油于手中不断摩擦发热，香味纯正的是麻油;有豆腥气的可能掺有豆油;有辛辣味的，则掺有菜籽油。买正宗芝麻油的前提是，大家一定要去正规的超市，买有信誉的厂家的生产的芝麻油，切莫贪小便宜因小失大。

香油的做法：

西红柿鸡蛋汤

材料：西红柿1个、鸡蛋1个

做法：将西红柿洗净，切成滚刀块，葱、姜、蒜切碎，鸡蛋磕到碗里，把鸡蛋搅拌均匀;锅里放油，六成热放入葱、姜、蒜翻炒;放入西红柿翻炒，添加少许凉水和盐;开锅后倒入鸡蛋液片刻，放入鸡精和香油，即可出锅。以上是对西红柿鸡蛋汤做法的介绍，希望对您有所帮助，感谢您的观看。

五香油厂家-香油厂家-夏津德福香油招商代理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）在调味品加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，夏津德福香油一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。