

吃醋的好处开胃杀菌永春老醋诚招分销代理一件代发

产品名称	吃醋的好处开胃杀菌永春老醋诚招分销代理一件代发
公司名称	福建永春万春寨旅游特产开发有限公司
价格	5.50/瓶
规格参数	桃溪牌:永春老醋 福建:永春
公司地址	福建省泉州市永春县石鼓镇桃源南路1158号-2
联系电话	18859919508

产品详情

自古以来，烹炒煎炸盐为主，五味调和醋为先。烹饪时加点醋，可以使得菜肴味更美，同时也加营养健康。

蔬菜加点醋 - 保护维生素

炒菜时加点醋既可以使蔬菜保持清脆爽口的口感，又能增加食欲，而且在烹调菜肴的时候加一些醋可以保护蔬菜中的维生素C，从而防止蔬菜中营养成分的流失。烧肉加点醋 - 增香又解腥

炖肉的时候加点醋，可以使肉骨的矿物质更好得分解，而让人体更好的吸收；同时就能使肉柔软而且快熟，而且加醋还可以使肉减少油腻增加香味。醋也会在加热过程中，会随着菜品的水分蒸发而慢慢消失，不会影响肉的口味。炖汤加点醋—营养好吸收

煮骨头汤时加一小匙醋，醋可以直接作用到食物，使蛋白质和脂肪的肽链变短、分子变小，更容易吸收。

海鲜加点醋—去腥又杀菌

海鲜中加醋可以使海鲜去除腥味，同时醋中的醋酸可以起到杀灭海鲜中细菌的作用。海鲜多属寒凉，特别是体虚的人吃了不太好，所以我们吃虾蟹之类，蘸点泡的姜醋，不仅美味，而且姜醋属热，也正好中和了海鲜的寒凉特性。

醋不仅仅是厨房里的调味料，还是现在很多人常喝的健康饮品。醋中含有机酸、维生素、矿物质等营养元素，可以帮助维持人体细胞组织的正常代谢。天气渐渐变凉，不如一起来学习醋养碱生活，来点酸的更健康！