

专业供应批发纯花生酱 传统石磨生产

产品名称	专业供应批发纯花生酱 传统石磨生产
公司名称	北京黄村冉福食用油加工部
价格	570.00/桶
规格参数	品牌:冉福 商品条形码:L2748843-2
公司地址	北京市大兴区黄村镇后辛庄村铁路北侧甲1号
联系电话	86 010 61202135 13910743574

产品详情

品牌	冉福	商品条形码	L2748843-2
卫生许可证	京卫食证字[2006]11011000 1008号	产品标准号	Q/XHCR001-2009
净重	50000 (g)	保质期	360 (天)
食盐	无 (%)	原产地	北京
生产厂家	北京冉福香油厂	储藏方法	密封
等级	—	规格	100斤/桶 塑料桶装
生产日期	2011年2月	售卖方式	包装
特产	是	原料与配料	花生
产品类别	其他酱汁		

北京冉福香油厂是一家销售批发香油麻酱的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营香油、麻酱、花生酱，公司位于中国北京北京市大兴区。公司正式成立于2007年，并得到了国家qs质量检测认证，我公司在短短几年内发展很快，我公司在北京各大批发市场设有多处专卖店，面向广大客户，北京冉福香油厂本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。产品分为高档礼品型，普通型和酒店专用油三大类，在公司成立短短几年时间得到了客户的广大好评，已站稳市场，由于商品订单量不断加大，为缓解供不应求的局面，我公司正在筹划扩大公司规模，以满足广大消费者的需求。服务特色：在我公司购买大量商品的客户，我公司将免费送货上门;如出现质量问题我公司将全部换货或为您退货厂长张建文谐全体员工热情欢迎广大有识之士来厂参观指导，光临惠顾。

花生酱适合人群：

一般人群均可食用脾弱便溏者、高脂血症患者、跌打瘀肿者、胆囊切除者不宜吃。

每100克 花生酱的营养价值：

所含营养	含量	所含营养	含量	所含营养	含量

可食部	100	水分(克)	.5	能量(千卡)	594
能量(千焦)	2485	蛋白质(克)	6.9	脂肪(克)	53
碳水化合物(克)	25.3	膳食纤维(克)	3	胆固醇(毫克)	
灰份(克)	14.3	维生素a(毫克)		胡萝卜素(毫克)	
视黄醇(毫克)		硫胺素(微克)	.01	核黄素(毫克)	.15
尼克酸(毫克)	2	维生素c(毫克)		维生素e(t)(毫克)	2.09
钙(毫克)	67	磷(毫克)	90	钾(毫克)	99
钠(毫克)	2340	镁(毫克)	21	铁(毫克)	7.2
锌(毫克)	2.96	硒(微克)	1.54	铜(毫克)	.45
锰(毫克)					

【花生酱的食用方法】

做汤圆馅,调刷羊肉的沾酱,做泰式烧烤,还可与面条一起吃,做酱吃,试一试不错的.与蔬菜一起也可以.【花生酱拌豆腐】材料:豆腐若干、花生酱或者芝麻酱均可、香菜、步骤:1、将豆腐切成小块(大约一块豆腐切成六块或八块吧,放入锅内蒸;大约十分钟。2、蒸好后放在一旁待用。将芝麻酱或花生酱放在碗里,加入适量的油,把其调稀一点,调得就像勾欠一样就可以。然后把锅烧红,放入调好的酱料,放少许盐,烧开后浇在豆腐上,洒上香菜即可。【花生酱捞面】材料:粉条一包、菲力牛排(切丝用太白粉,盐,料酒腌30分钟)、香菇3朵(泡软切丝)、韭黄(切段)、鸡蛋一个(煎成蛋皮后切丝)。调味料:泰国风味花生粉一包(加半杯清水,两大匙油,一大匙糖,一大匙酱油,一大匙辣椒粉,以小火煮十分钟至浓)、蠔油、生抽、料酒各少许。制作方法:1.粉条入滚水锅煮3分钟(有点“q”好),捞起冲冷水,滤干备用。两大匙油烧热,放入牛肉,香菇,蠔油,生抽以旺火快速拌炒均匀;加韭黄,料酒翻炒数下,起锅。2.花生粉一包(加半杯清水,两大匙油,一大匙糖,一大匙酱油,一大匙辣椒粉,以小火煮十分钟至浓)。3.将面条放回炒肉锅里快速拌热,装盘。将牛肉,蛋丝铺面上,淋花生酱即可。【花生酱炒季节蔬菜】材料:银芽100g、青红黄椒各1粒、韭菜20g、大蒜1粒切片、柠檬叶4片切丝酱料:花生酱3大匙、赤味噌1小匙、甜面酱1小匙、鱼露1大匙、糖1大匙、蒜末1粒、葱末1粒、水50c.c.、红辣椒末1支做法:1.将青椒、红椒、黄椒切成粗丝;韭菜切段;银芽清洗后沥干备用。2.炒酱汁:炒锅中放油1小匙,油热后开小火放入蒜末、葱末、辣椒末。炒香后,再放入花生酱、赤味噌、甜面酱拌炒均匀,最后将剩余材料全部放入,小火煮滚后,即可倒出备用。3.炒锅中倒入油1大匙和蒜片爆香后,放入1.材料大火快炒,再放入2.酱汁(可依自己口味调整)大火快炒至熟入味即可捞起,最后撒上切好的柠檬叶丝。【花生酱炒河粉】材料:银芽50g、韭菜20g、猪肉片30g、洋葱切丝20g、河粉150g、香菜叶少许、柠檬叶少许酱料:葱末20g、蒜末10g、辣椒末10g、番茄酱1大匙、花生酱150g、椰奶150g、水100g、酱油1大匙、鱼露1大匙做法:1.河粉先用清水洗净、泡开备用。2.酱料:葱末、蒜末、辣椒末放入碗中,拌入番茄酱、花生酱、椰奶、水、酱油、鱼露搅拌均匀备用。3.炒锅放入少许油,中火热油后放入洋葱丝、猪肉片,拌炒至出味,再放入河粉、酱汁(口味依个人轻重放入)即可。【泰式沙嗲】材料:猪梅花肉150g、青椒1粒、洋葱1/2粒、红辣椒1枝、柠檬叶2片切丝沙嗲酱:香菜根1株、(泰式)咖喱酱1大匙、花生酱100g、香菜适量、椰奶220cc、砂糖1大匙、鱼露1小匙做法:1.猪肉、青椒和洋葱切成一口吃大小块状,备用。2.沙嗲酱:香菜根用刀背拍碎、放入搅拌机中,把剩余的沙嗲酱材料放入搅拌均匀,即可取出。3.将1.材料用竹签串成肉串、沾上沙嗲酱后,直接放入烤箱约烤10分钟;在烤的过程中,至少还要重复沾1~2次沙嗲酱(味道轻重依自己口味为准)。4.烤好的肉串取出后,再撒上柠檬叶即可。【花生芝麻糊】材料:水400c.c.、花生酱和芝麻酱各100g、糖3大匙做法:1.花生糊:锅中先放入水400cc.,再把花生酱放入,用打蛋器搅拌均匀后再加入糖三大匙。开中火煮滚后,换成小火慢炖5分钟变成浓稠状,即可取出倒入碗中。2.芝麻糊:做法同上,只要将花生酱换成芝麻酱即可。3.在花生糊上倒入芝麻糊,分量自行斟酌,即完成这道甜品。

【关于图片】为实物拍摄，因受扫描、拍摄、显示等诸多因素影响和实物难免存在色差，商品颜色均以实物为准；很多商品大小

形状等都不规格，测量也会出现误差，商品尺寸以实物为准。如有问题请事先咨询。

【关于收货】收货时，请当面验货。确定无误后收货

郑重承诺：

本店商品都是不添加任何添加剂和色素的，保证纯天然！选用零污染的食材，无人工添加物、无农药残留，不仅营养丰富、口感纯正、食用安全卫生，还能促进新陈代谢，提高活力。原味、原色、口感好，，调配出富含能量、对人体不会造成毒害、最合乎自然健康的产品。

【联系方式】

电话：86 010 61202135移动电话：13910743574传真：86 010 61202856地址：中国 北京 北京市大兴区北京市大兴区黄村镇后辛庄村铁路北侧甲1号邮编：102612

公司网站：

<http://zhangli145.cn.alibaba.com>