纯芝麻酱（6.5斤/桶 4桶/箱）专业石磨生产

产品名称	纯芝麻酱（6.5斤/桶 4桶/箱）专业石磨生产
公司名称	北京黄村冉福食用油加工部
价格	195.00/箱
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]11011500 1008号	产品标准号	Q/XHCR001-2009
净重	3250（g）	保质期	350（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	一	规格	6.5斤/桶 4桶/箱
售卖方式	包装	特产	是
原料与配料	芝麻	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。

营养价值

芝麻酱既是调味品，又有其独特的营养作用。芝麻酱含有丰富的蛋白质、铁、钙、磷、核黄素和芳香的芝麻酚，这些物质都是青少年儿童身体生长发育所需的营养要素。每100克纯芝麻酱含铁高达58毫克，比猪肝高1倍，比鸡蛋黄高6倍。因此，在膳食中注意经常给儿童补点芝麻酱，不仅对调整某些儿童的偏食厌食有积极的作用，还能纠正和预防缺铁性贫血。 芝麻酱中含钙量也很高，每100克中含钙870毫克，仅次于虾皮。食入10克芝麻酱相当于摄入30克豆腐或140克大白菜所含的钙。所以，给儿童经常吃点芝麻酱对预防佝偻病以及骨骼、牙齿的发育，都大有益处。芝麻酱所含蛋白质比瘦肉还高，质量也不亚于肉类。虽然芝麻酱的进食量不会很多，但只要经常吃，也不失为增加蛋白质的一种好办法。

关于芝麻酱菜谱

一、粉皮拌鸡丝的做法大葱去根洗净切成末；鸡肉煮熟后撕成丝；粉皮切丝放在盘中；芝麻酱放入碗中，用凉开水调稠后，放入调料拌匀，浇在鸡丝粉皮上即可。二、麻心元宵的做法1.将面粉摊放在垫有笼布的蒸笼内，用旺火蒸约7分钟，蒸熟取出放凉，搓松，加入芝麻酱、糖、饴糖，搅匀搓透，放入木制方框内压实。2.将麻心放入竹匾，淋少许水在麻心上，转动竹匾，使麻心不停地滚动成圆形，加入适量糯米粉在麻心上，继续转动竹匾，使麻心均匀地粘上糯米粉，循环操作，滚为小核桃大小时即成麻心元宵生坯。3.将锅内倒入水，烧沸后放入元宵，并用手勺轻轻推转，待元宵浮起，加入少许冷水，反复几次，至元宵熟透，即可食用。三、糖火烧的做法1.将碱面、老酵和凉水一起搅成稀糊；2.倒入面粉和成面团再陆续洒入凉水，反复按揉至面团光润时，饧五六分钟；3.芝麻酱加入红糖调成糖酱待用；4.把面团放在抹了花生油的案板上，搓成圆条，揿扁，横着擀成三寸宽的厚片，再制成面片；5.在面片上抹匀糖酱，把面片由右向左卷成卷；6.再把卷揿扁，两端相对折起，揿扁卷成卷；7.摘剂，捏成桃形，口朝上按成直径一寸二分的圆饼；8.将圆饼收口朝下，放在饼铛上用微火烙，然后再翻过来烙正面；9.随后放入烤炉中，用微火烤成酱黄色即成。

【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。

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
传 真：	86 010 61202856
移动电话：	13910743574
电 话：	86 010 61202135
公司主页：	http://zhangli145.cn.alibaba.com