

宁夏调味油 星源食品厂 调味油零售

产品名称	宁夏调味油 星源食品厂 调味油零售
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

香菜

中医认为，香菜性味辛、温，入肺、脾经，有发汗透疹，消食下气之功，适用小儿麻z或风z透发不畅、饮食积滞等。

此外，香菜的香气是由醇类和烯类组成的挥发油及苹果酸钾引起的，入食后可增加胃液分泌，增进食欲，调节胃肠蠕动，提高消化力。

4、胡椒

胡椒是最常见的调味品，在餐桌上经常可见到它与盐放在一起。胡椒甚至可替代盐使用。胡椒特别适于肥胖的人食用，因为它有助于新陈代谢，还能起排气作用。

在食欲不振的夏天，它还可以刺激产生唾液、胃液和胰液。有助于消化高脂肪食品。

“厨房革命”

人民群众生活水平的提高和食品工业的发展，以及生活节奏、生活方式的变化，引发了厨房革命。

一直以来，主食就是馒头、米饭、面条等，还有肉食和蔬菜，调味油代理，这些食品的变化应该说万变不离其宗，不会有太大的变化。所以要适应消费者这种生活节奏、生活方式的变化，调味品就成了亮点。

比如在家做油爆虾的话，有专门的油爆虾调料，比自己配的还好；做青菜，把青菜煮熟，把蚝油倒进

去一拌就行了，甚至比炒的还要好吃；再比如鸡汁这个产品，炒青菜的时候，光有油、盐，不好吃，把鸡汁调料放进去，就等于起到了荤素搭配的作用了。

还有一个中式的凉拌调料，调味油零售，过去是用西餐调料，现在中国有几个厂家开发了中国西餐调料，就是把酱油、食醋或者香油尤其要配一些g档的安琪酵母，用来拌蔬菜也行，拌其他混合的菜也行。最近欣和、李锦记就在开发这类产品，非常好。

这是一个发展的方向。另外，有一部分做食品配料的企业起来了，比如说酵母提取物，它用在很多调料里面，去腥又去膻，是很好的调味料。一些做休闲食品、海鲜或者膨化小食品的企业，宁夏调味油，需求量比较大。这就是调味品的功劳。

调味品行业发展的动力是比较大的，所以，企业一方面要适应市场需求，不断变化花样，来满足需求；另一方面，要提高产品质量和档次，那种低水平、低档次、老太太都会腌咸菜的时期已经过去了。

调味品的销售渠道多种多样，KA大卖场、连锁超市、食杂店、餐馆等等，甚至当你走进农贸市场，调味油代工，都能看到它的销路。一般情况下，我们普遍认为，渠道只有整合和管理，创新是很难的，因为各个渠道的运营规模、方式和手段都不一样，很难达成统一。但是，当我们看到有机食品从超市里搬到有机食品专卖店的时候，我们醒悟了，原来还可以这样营销，是不是调味品也可以创新？一个调味品专卖店，不仅可以减少品种、配送、服务等方面的繁琐，还可以开拓全新的营销模式，并且满足当今社会的消费发展趋势，节省了购物时间，更加精q地找准目标群体，一举数得。

宁夏调味油-星源食品厂-调味油零售由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂（www.wxsyspc.com）在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，无锡星源食品一直以客户为中心、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：徐总。