

白胡椒粉零售 无锡星源食品 白胡椒粉

产品名称	白胡椒粉零售 无锡星源食品 白胡椒粉
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

在人们从见到一款新型调味品到完全接受它，需要一个品尝的环节，目前调味品的包装不能满足人们的品尝要求，因为这些调味品大多包装量较大，买一瓶品尝，味道不合口味时就带来了麻烦，食之无味，弃之可惜，因此就失去了对其他新型调味品的购买欲。例如麻辣酱，其玻璃瓶的包装大多在200克以上，价格在5元以上，白胡椒粉加盟，如果买回以后品尝不理想，白胡椒粉，那么这瓶麻辣酱就只好弃置，本人就有几瓶类似的调味品被弃置在冰箱中。商家要是能站在消费者的立场上设计调味品的包装，考虑到初次品尝的需要，那么就会在调味品的包装方面推陈出新，填补“顿包装”调味品的空白。

料酒调味品的使用技巧有哪些呢

清蒸鱼等菜肴，未入锅之前，先在鱼的身上抹山东调味品之料酒，随着温度的升高，酒中的乙醇开始发挥作用，既能使腥味随乙醇挥发掉，又能使乙醇与鱼、肉中的脂肪酸、氨基酸等缓慢而又充分地发生化学反应，从而增加菜肴的醇香，提高鲜味。

急火快炒的菜肴，在油热放菜品后倒入料酒调味品，如煸炒花菜，应当在煸炒刚完毕的时候放料酒，而油爆大虾，必须在油热后立即放入虾仁，然后马上放入料酒。煎焖、炖菜肴，煎焖菜肴将肉类用料酒腌制一下，或在焖的时候放入料酒也行；炖的菜肴在炖的时候再放料酒。就拿糖醋排骨这道菜来说吧，我习惯先煎好排骨再放料酒和其它调料，而我朋友习惯先腌好再放煎，做出来的味道相差无几。

由于新鲜度较差的鱼、肉中，三多胺等腥味物质聚集较多，应在烹调前先用调味品之料酒浸一下，让乙醇浸入到鱼、肉纤维组织中去，促使胺类物质溶解，使其在煸炒时，能随乙醇一起挥发掉。我们只有掌握了这些小知识，白胡椒粉代工，才能使料酒为我们做的佳肴锦上添花。

烹煮食物的火候，也就是温度对食物的影响很大。一般来说，温度升高，可以加快反应速度。例如：炖

煮食物的温度约为100度（水的沸点），炒的温度约为200至300度（油的沸点比水高），油炒比油炸的温度略低一些，但比炖、煮的温度要高很多。所以，把肉煮酥烂的时间要比炒、炸多几倍，锅中的温度与拌炒也有关系。拌炒可使食品受热均匀，但过分拌炒会使锅中温度降低，而且拌炒多了食物与空气中氧气接触的机会也会增多，食物中的维生素C易被氧化而遭到破坏。所以拌炒以后加锅盖必要的，一则可以防止降低锅温，二则可以防止维生素氧化而降低营养价值。

白胡椒粉零售-无锡星源食品(在线咨询)-白胡椒粉由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂（www.wxsxyspc.com）是江苏无锡,调味酱的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在无锡星源食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创无锡星源食品更加美好的未来。