

# 北京转基因豆油 豆油 奉众

产品名称	北京转基因豆油 豆油 奉众
公司名称	天津奉众科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市北辰区津霸桥第三食品厂二楼
联系电话	18698066062

## 产品详情

为您详细介绍豆油相关内容：食用油也被称作“食油”，指在制作食品过程中添加的动物或植物油脂。大部分油常温下呈液态，天津转基因豆油，也有少数油常温下呈固态。

大豆油的加工工艺一般分为：浸出法和物理压榨。浸出法：将油脂原料经过充分浸泡后进行高温提取，北京转基因豆油，经过“六脱”工艺（即脱脂、脱胶、脱水、脱色、脱臭、脱酸）加工而成，比较大的特点是出油率高、生产成本低，这也是大豆色拉油的价格一般要低于压榨油的原因之一。浸出过程中，食用油中的残留不可避免，国家标准规定，天津色拉油，即使合格的浸出大豆油每公斤也允许含有十毫克的溶剂残留。

为您详细介绍豆油相关内容：食用油也被称作“食油”，指在制作食品过程中添加的动物或植物油脂。大部分油常温下呈液态，也有少数油常温下呈固态。

大豆油的压榨法：压榨法是借助机械外力的作用将油脂从油料中挤压出来的取油方法。压榨法具有工艺简单、配套设备少、对油料品种适应性强、生产灵活、油品质量好、色泽浅、风味纯正等优点；用溶剂从油料中抽提出油脂的一种方法。与压榨法相比，出油率高、大规模自动化生产，目前大型油厂普遍使用的方法。

为您详细介绍豆油相关内容：食用油也被称作“食油”，指在制作食品过程中添加的动物或植物油脂。大部分油常温下呈液态，豆油，也有少数油常温下呈固态。

不同烹饪方式用不同油，日常炒菜：油温不用太高，一些常见的花生油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油、大豆油等都可以用来炒菜，但注意炒菜时别让油冒很多烟。爆炒和煎炸：可以采用一些耐热的棕榈油、椰子油、黄油等。做汤：亚麻籽油、核桃油、芝麻油等比较适合。拌凉菜：可以用初榨橄榄油，坚果油和种子油也是不错的，它们的风味保留得较好。

北京转基因豆油-豆油-

奉众由天津奉众科技有限公司提供。天津奉众科技有限公司（[tjfengzhong.cn](http://tjfengzhong.cn)）有实力，信誉好，在天津天津市的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进奉众和您携手步入辉煌，共创美好未来！