

洋葱粉代理 洋葱粉 星源食品

产品名称	洋葱粉代理 洋葱粉 星源食品
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

味精是以淀粉为原料，经发酵提纯的谷氨酸钠结晶。晶体状味精应洁白，有光泽，颗粒细长，两端方状，大小均匀，透明而无杂质。掺晶体状味精，如掺入食盐，其颗粒不定形，不规则，无光泽；如掺入白砂糖，其颗粒有四方型晶体，颜色发白，洋葱粉代理，手摸发粘；如掺入石膏，其颜色赤白，不透明，无光泽，颗粒大小不均，两端稍尖。

粉末状味精为乳白色，有光泽，仔细观察应为细尖型状，无杂质，手摸有涩感。掺粉末状味精，如掺入面粉，色灰白，少光泽，手摸有滑感，将其浸入水中，有漂浮物和沉淀物出现。

质量优良的味精，在口中溶化很快，鲜味纯正浓烈，而掺假或质次味精，鲜味差，有甜、咸等异味。

当温度达到122 时开始变成焦性谷氨酸钠，失去鲜味，且有一定的毒性。

味精一般添加量为0.2~1.5g/kg，回锅肉可用到5g/kg

调味品不为人知的保健功能

辣椒的火辣感来自辣椒素。天然的辣椒素总共有6种，均为生物碱类化合物。辣椒碱是辣椒素中含量高(69%)和辣感强(1600万个斯考维尔辣度单位)的成分。其次为二氢辣椒碱(22%，1500万个斯考维尔辣度单位)和去甲二氢辣椒碱(7%，910万个斯考维尔辣度单位)。辣椒素不仅能与口腔和舌头神经细胞膜上的TRPV1蛋白质受体结合产生热辣感，也能与胃肠道和皮肤神经细胞上的TRPV1蛋白质受体结合而产生热辣感。所以，辣味并不只是一个味觉概念。

辣椒功能1：止1痛

人们发现，辣椒素与皮肤接触时先出现疼痛，然后出现麻木而使疼痛消失，因此辣椒素就成为治疗手术后神经疼痛和缓解关节炎疼痛药膏的有效成分。美国加州大学的学者还发现，辣椒素之所以具有止痛作用，是因为当辣椒素与TRPV1蛋白质受体结合时，会同时释放出与吗啡作用类似的内啡肽，而内啡肽能使人产生愉悦感。这也是有人吃辣椒成瘾的根本原因。

辣椒功能2：保护视力

辣椒还含有胡萝卜素类化合物，如辣椒红素、辣椒玉红素、胡萝卜素和玉米黄素，它们使辣椒具有鲜艳的红色和黄色。吃黄色的柿子椒具有保护视力的作用。

辣椒功能3：控制体重

辣椒素还有加快代谢的作用，因此常吃辣椒有助于控制体重。此外，研究发现，辣椒素还具有杀灭细胞和抑制细胞生长的作用。

做菜：调味品有讲究

做菜时用的调味品五花八门，可葱、姜、蒜、花椒这4样很多时候都少不了，有些人不管做什么菜，都要放上一一点，殊不知，针对不同的食物，它们的调味作用也是不同的，烹调时应有所侧重。肉类花椒去燥开胃 花椒有健胃、除湿、解腥的功效，可除去各种肉类的腥臊臭气，并且促进唾液分泌，增进食欲。烹调中花椒的使用方法很多，可以在腌制肉类时加入，也可以在炒菜时煸炸，使其散发出特有的麻香味，还可以使用花椒粉、花椒盐、花椒油等。不过，花椒属于温性食物，烹调羊肉时应少放一些。鱼类 生姜解腥去寒 鱼类不仅腥味重，而且性寒，生姜则性温，既可缓解鱼的寒性，又可解腥，增加鱼的鲜味。一般来说，老姜适宜切片，用于炖、焖、烧、煮、扒等做法中；新姜辣味淡，适宜切丝，可做凉菜的配料。但是，姜属于温性食物，烹调带鱼、鲢鱼等温性鱼类时要少放。

洋葱粉代理-洋葱粉-星源食品(查看)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxsyspc.com)位于无锡市滨湖区华庄华联东路2号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前无锡星源食品在调味酱中享有良好的声誉。无锡星源食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。无锡星源食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。