

小香油 德福源头香油 小香油功效

产品名称	小香油 德福源头香油 小香油功效
公司名称	夏津县德福香油加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市夏津县
联系电话	15305448456

产品详情

芝麻油根据香味特点分为两类：

小香油有浓郁或显著的芝麻油香味。芝麻中的特有成分经高温炒料工艺处理后，生成具有特殊香味的物质，致使芝麻油具有独特的香味，有别于其他各种食用植物油，故称小香油。小香油按加工工艺分为小磨小香油和机制小香油两种。小磨小香油是指用水代法加工制取，小香油，香味更浓、更纯。水代法加工制取的小磨小香油在中国已有400多年的历史，产品除内销外，还远销港澳地区并出口东南亚各国。传统生产工艺为：选料、清洗、炒籽、磨浆、搅拌、振荡、沉淀、撇油、包装。

香油的做法：

西红柿鸡蛋汤

材料：西红柿1个、鸡蛋1个

做法：将西红柿洗净，切成滚刀块，葱、姜、蒜切碎，鸡蛋磕到碗里，把鸡蛋搅拌均匀；锅里放油，六成热放入葱、姜、蒜翻炒；放入西红柿翻炒，添加少许凉水和盐；开锅后倒入鸡蛋液片刻，放入鸡精和香油，即可出锅。以上是对西红柿鸡蛋汤做法的介绍，希望对您有所帮助，小香油功效，感谢您的观看。

芝麻油的详细介绍：

介绍1、芝麻油，小香油的价格，简称麻油，俗称香油，是以芝麻为原料加工制取的食用植物油，属半干性油，是小磨香油和机制香油的统称。

介绍2、芝麻油甘三酯脂肪酸组成比较简单，芝麻不但含油高，其蛋白质含量也相当高，一般为23%~26%、所含蛋白质具有多种必须氨基酸，营养丰富。

以上是对芝麻油的讲解，感谢您的观看，期待下次为您的细心服务。

小香油-德福源头香油-小香油功效由夏津县德福香油加工厂提供。行路致远，砥砺前行。夏津县德福香油加工厂（www.defu888.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!