

五香花生加工配方 五色田技术先进 花生加工配方

产品名称	五香花生加工配方 五色田技术先进花生加工配方
公司名称	南阳五色田食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市华南城B11区
联系电话	15236050777 15236050777

产品详情

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

红枣瓜子营养功效

增长肌肉增加促进康复补铁。

解热、镇痛预种增加食欲

帮且消化减肥抵抗疾病促进血液循环。

有、诱人食欲的作用

瓜子是的，可以促进血液循环，有利于头发的生长。生瓜子含有丰富的铁、锌、钾、镁等微量元素，常吃生瓜子具有防止发生等疾病的作用。

生葵花子是维生素B1和维生素E的良好来源。每天吃一把生葵花子就满足人体一天所需的维生素E。对安定情绪，防止细胞衰老，预防成人疾病都有好处。

它还具有、力的作用，奶香花生加工配方，对、和有一定的预防功效。

葵花子当中维生素E的含量非常高，每个人每天只要食用一把葵花子，就可以满足人体一天维生素E的需要量。身体正常的人，每天多吃一些葵花子对补充身体内的维生素是有好处的。身体正常的人，每天吃50克左右的葵花子，就可以满足补充体内维生素的需要。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

麻辣花生小技巧

1、花生去皮很麻烦，裹衣花生加工配方，不要一个个的剥，用两个掌心搓，搓的差不多了挑出来搓掉的，继续搓。做麻辣花生当然是碎两半的好了。一个个的剥反而太完整没有麻辣花生碎碎的感觉了。

2、第1一步中的加盐和五香粉，是让花生入味点。更好吃。

3、这么折腾的事情，还是一次多做点，分装进冰箱，想什么时候吃，花生加工配方，就有现成的花生不用剥皮了。可以提前做好等两天再吃。

4、油炸花生后的油不要倒掉，可以做辣椒油，也可以直接用来炒菜，还带着花生的香味儿。

5、炸好花生的油很热，所以不可以立刻放入花椒和辣椒。那样立刻就会糊，五香花生加工配方，我第1次做犯的就是这样的错误，导致花椒辣椒立刻糊了。

6、刚做好的麻辣花生，也很酥脆就是麻辣味儿不太足，建议是密封一天后再食用。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

豌豆药用价值

豌豆味甘、性平，归脾、胃经，具有益中气、痢、调营卫、利小便、消痈肿、解乳石毒之功效。对、痈肿、不通、脾胃不适、呃逆呕吐、心腹胀痛、口渴泄痢等病症，有一定的食疗作用。

豌豆性味甘平，有和中下气、利小便、解疮毒的功效。豌豆煮食能生津解渴、通乳、胀。鲜豌豆榨汁饮

服可治。豌豆研末涂，可治痈肿、。青豌豆和食荚豌豆含丰富的维生素C，可有效预防牙龈出血，并可预防感冒。

五香花生加工配方-五色田技术先进-花生加工配方由南阳五色田食品有限公司提供。南阳五色田食品有限公司（www.wusetianyanfa.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.123.wusetianyanfa.com）还是从事加工配方，坚果炒货加工配方，加工配方价格的厂家，欢迎来电咨询。