

五色田设备配方均有 花生酥加工配方 花生加工配方

产品名称	五色田设备配方均有 花生酥加工配方 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。

糖衣花生米原料：花生米100克，鸡蛋一个，辅料：白糖5勺，适量花生油。做法：1.找一个碗，把蛋清和蛋黄分离，五香花生米加工配方，蛋清放碗中备用。白糖加入蛋清中。2.用筷子顺着一个方向搅拌，一直搅拌到变为浆为止，糖浆就制作好了。锅中把油烧温，放入花生米炸透。3.待花生米熟透，迅速沥干油倒入刚才搅拌好的蛋液中，开始用筷子不停的搅拌。蛋液会渐渐的裹在花生米红色的外皮上，继续搅拌，直到温度变凉，蛋液裹均匀。

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

绿豆(Vignaradiata)又名植豆、青小豆，属豆科中的蝶花亚科豇豆属，在我国已有两千多年的栽培史，是我国主要的经济作物之一，生产区集中在黄河、淮河及东北。绿豆味甘、性寒，人们常将绿豆做成夏季饮品，以去热解暑。绿豆中除了含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物，还有许多生物活性物质，包括鞣质、香豆素、植物甾醇和黄酮类化合物等，醋泡花生加工配方，具有、抑菌、降、等功效。一般来说，蛋白质、淀粉主要存在绿豆的子叶内，花生加工配方，而其他活性成分大多分布在绿豆皮中，所以加工全绿豆产品可大大提高绿豆的营养价值。目前绿豆除民间煮食外，还可以加工成绿豆沙、绿豆糕、绿豆饼、绿豆怡、绿豆汤等，而在绿豆粉的加工中多采用脱皮、烘干、喷雾干燥工艺。

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

不宜多食豌豆的人群1.甲状腺病变人群。由于豌豆含有5-乙炔-2-硫氧氮五环——一种致物质，甚至能导致甲状腺结节的发生。无论是已经得了

甲状腺结节的患者，还是甲状腺素本来不足的人群为了保证不加重病情，都应该保持清淡饮食，对餐桌上的豌豆点到为止。

2.脾胃脆弱的人群。如消化系统未发育完全的幼儿，和脾胃较弱老人。他们可能难以消化豌豆中的高淀粉和蛋白质以及豆荚的粗纤维。甚至幼儿可能由于不慎喂食，导致豆类卡在气管中，发生危险。

这些就是食用豌豆时所需要注意的地方。

五色田设备配方均有(图)-花生酥加工配方-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）位于河南省南阳市新312国道双铺中商食品商贸城。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前五色田在技术合作中享有良好的声誉。五色田取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。五色田全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。