

# 中式快餐料包行业专家在线为您服务

产品名称	中式快餐料包行业专家在线为您服务
公司名称	金华市邵世佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省兰溪市马涧镇石渠开发区
联系电话	13858992955

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：金华市邵世佳食品有限公司

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

烹调方法介绍：

(1)拌，这是一种制作凉菜的方法。拌菜是将生食品或烹调食品切好后加上各种调味佐料拌匀，拌菜多以酱油、醋、盐、香油、味精等作调料。凉菜一般分生拌(如海米拌黄瓜)和热拌(如拌鸡丝、丝)等。

(2)炒，这是常用的一种烹调方法，中式快餐料包，即在锅内加入少量油，用旺火把油烧至滚热后，放入原料翻炒至熟，立即出锅。由于炒菜时间短、火候急、汁水少，可以保持鲜菜的脆嫩和色泽，且营养损失较少。炒可分为生炒、熟炒、软炒等。

无油烟 出餐快 无明火 低消耗 无厨师

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

减少营养素损失的方法和措施：

进行合理的加工。在主食方面尽量选用标准米、标准面，淘米次数适当，不要搓揉更不要用水冲洗，淘米不用温热水，煮饭提倡不弃米汤，蒸馒头、包子等面制食品尽量少加碱以免破坏所含维生素，蔬菜、肉类原料应先洗后切，不宜切的太细碎，否则容易破坏菜的营养。菜切好后，不要久放，也不要在水中久泡，因那样往往会造成蔬菜维生素和无机盐的部分损失。为保障菜的营养物质，建议随切随炒，肉类如果不脏建议不洗，需要洗时应先洗后切，洗时不要洗的过分，更不要切后再洗，这样可防止脂肪、蛋白质、无机盐、有机物及部分维生素溶于水中而损失，否则将影响其营养价值和鲜味，还会因大量酶的溢出而使肉的质地变软，丧失风味。

无油烟 出餐快 无明火 低消耗 无厨师

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

蒸是利用蒸气烹饪的一种先进方法，我国是世界上较早使用蒸气烹饪的国家。周代的蒸顺有甑和。由于蒸具将食与水分开，纵令水沸，也不致触及食物，使食物的营养价值全部保持于食物内，不易遭受破坏。

随着生产力的发展，食物的品种不断增多，各种炊具的相继发明，更新和更先进的烹饪方法的涌现也顺理成章，如炒、炸、炖、煨、烩、熬以及腊、醃、菹脯等腌制菜肴之法，都为中国烹饪技艺的发展奠定了基础。

无油烟 出餐快 无明火 低消耗 无厨师

中式快餐料包行业专家在线为您服务由金华市邵世佳食品有限公司提供。金华市邵世佳食品有限公司（shop1472057103196.1688.com）有实力，信誉好，在浙江金华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邵世佳和您携手步入辉煌，共创美好未来！