

香酥青豆加工配方 青豆加工配方 五色田工艺先进

产品名称	香酥青豆加工配方 青豆加工配方 五色田工艺先进
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，蛋清放碗中备用。白糖加入蛋清中。2.用筷子顺着同一个方向搅拌，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。蛋糖液会渐渐的裹在花生红色的外皮上，蒜香青豆加工配方，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

豌豆是一种很常见的豆类蔬菜，它的茎叶攀附藤架而上生长，炒青豆加工配方，可为所到之处装点出一片绿意。豌豆虽是家常菜的常见原料，但是原产地却在地中海沿岸，来到中国后由于翠绿沁人的外表和清爽微甜的口感受人喜爱，便有了许多好听的别称如：小寒豆、淮豆、麻豆、金豆、回回豆、荷兰豆等。

豌豆口感脆甜，全身是宝，香酥青豆加工配方，营养丰富。新抽芽的豌豆苗，豆荚，以及内里的豆子都可以食用。豌豆荚中水分丰富，每100g嫩荚含水分近80%，还有碳水化合物，蛋白质，脂肪，胡萝卜素，以及各种人体必需的氨基酸。

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

什么人不易吃葵瓜子

1、高脂血症患者

瓜子含有大量脂肪，高脂血症患者食用后会使得血液中的脂质水平升高，而血脂升高往往又是动脉硬化、高血压、冠心病等病疾的重要致病因素之一。

2、胆囊切除者

瓜子油腻，其所含的脂肪需要胆汁去消化。胆囊切除后，储存胆汁的功能丧失。这类病人如果食用瓜子，会引起消化不良。

3、胃病、肝病患者

瓜子含有大量脂肪，患有肠炎、痢疾等脾胃功能不良者及肝病患者食用后，会加重病情。瓜子吃多的危害有那些

4、瓜子嗑太多易引起胃病

时常听到一些人说，青豆加工配方，吃了一个上午瓜子，肚子都痛了。其主要原因是，由于空气不断随着吞咽嚼碎的瓜子仁进入胃肠，导致胃肠道内胀气而引起暖气、腹胀、腹痛等腹部不适症状。诱人的瓜子香味，不停地刺激胆囊收缩，亦会引发腹痛。

香酥青豆加工配方-青豆加工配方-五色田工艺先进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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。五色田——您可信赖的朋友，公司地址：河南省南阳市新312国道双铺中商食品商贸城，联系人：李双良。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。