

# 增香膏定制 湖州增香膏 星源食品

产品名称	增香膏定制 湖州增香膏 星源食品
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

## 产品详情

### 品牌繁多

各种质量、各种标准的鸡精很多——虽然鸡精的进入门槛低，但是控制品质，执行严格的标准却十分困难。在成都市场，有终端铺货的鸡精29种，在餐饮竞争的不下20种鸡精；但品牌繁杂，良莠不齐。

### 区域领导1品牌在家庭消费方面占上风

从广告宣传、营销水平、品牌号召力到消费者选择偏好，区域领导1品牌已经完成了消费引导和认知，因此在家庭消费层次上占上风，但是在领导1品牌的据点附近的二级市场，增香膏零售，跟随品牌利用领导1品牌的市场空隙创造了很大的销量。

### 调味品及行业基本常识

调味品概论开门七件事：柴、米、油、盐、酱、醋、茶。其中盐、酱、醋都是调味品，说明调味品在人们的生活中具有多么重要的意义。

单一个酱字，湖州增香膏，在中国就有沙拉酱、番茄酱、蒜头酱、甜面酱、豆瓣酱、花生酱、辣酱、紫菜酱、酸梅酱、海鲜酱等等，五光十色，记都记不住。

固态调味品除了食盐、味精、蔗糖以外，还有豆豉、虾籽、各种辛香料（八角、白芷、豆蔻、陈皮、草果、甘草、姜、丁香、茴香、砂仁、杏仁、肉桂、辣椒等）。

液态调味品有酱油（生抽、老抽）、食醋、料酒等。

上述固态、液态、酱态调味料还可配制成各种复合味用于烹调，例如海派菜常用的复合

味有红油味、姜汁味、蒜泥味、椒麻味、麻辣味、麻酱味、酸辣味、怪味、芥末味、鱼香味、糖醋味、甜香味、豆瓣味、咖喱味、咸甜味、咸鲜味、糊辣味、荔枝味等；港式菜复合味有红乳麻酱料，沙茶甜酱料、甜面酱油料、椒麻葱酱料、鲜菇红酒料、粉红奶油料、薄荷酸辣料、火锅酱乳料、西柠葡汁料、各种果汁、黄汤、川汁酱、XO鲜酱、香檳汗等。此外，中国菜烹调时还要用各种“料头”（葱、蒜、姜、辣椒、洋葱、芫荽、熟火腿肉料、料菇、五柳料等）和各种汤汁（鸡汤、鸭汤、高汤、火腿汁、干贝汁、鹅卤水、蛇汤等）。这些都是调味品。

## 调味品不为人知的保健功能

辣椒的火辣感来自辣椒素。天然的辣椒素总共有6种，均为生物碱类化合物。辣椒碱是辣椒素中含量高(69%)和辣感强(1600万个斯考维尔辣度单位)的成分。其次为二氢辣椒碱(22%，1500万个斯考维尔辣度单位)和去甲二氢辣椒碱(7%，910万个斯考维尔辣度单位)。辣椒素不仅能与口腔和舌头神经细胞膜上的TRPV1蛋白质受体结合产生热辣感，增香膏定制，也能与胃肠道和皮肤神经细胞上的TRPV1蛋白质受体结合而产生热辣感。所以，辣味并不只是一个味觉概念。

### 辣椒功能1：止1痛

人们发现，辣椒素与皮肤接触时先出现疼痛，然后出现麻木而使疼痛消失，因此辣椒素就成为治1疗手术后神经疼痛和缓解关节1炎疼痛药膏的有效成分。美国加州大学的学者还发现，辣椒素之所以具有止1痛作用，是因为当辣椒素与TRPV1蛋白质受体结合时，会同时释放出与吗1啡作用类似的内啡1肽，而内啡1肽能使人产生愉悦感。这也是有人吃辣椒成瘾的根本原因。

### 辣椒功能2：保护视力

辣椒还含有胡萝卜素类化合物，增香膏经销，如辣椒红素、辣椒玉红素、胡萝卜素和玉米黄素，它们使辣椒具有鲜艳的红色和黄色。吃黄色的柿子椒具有保护视力的作用。

### 辣椒功能3：控制体重

辣椒素还有加快代谢的作用，因此常吃辣椒有助于控制体重。此外，研究发现，辣椒素还具有杀灭细胞和抑制细胞生长的作用。

增香膏定制-湖州增香膏-星源食品(查看)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxxyfood.com)为客户提供“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”等业务，公司拥有“星源食品”等品牌，专注于调味酱等行业。欢迎来电垂询，联系人：徐总。