

经典麻辣花生米加工配方 花生米加工配方 五色田配方严格把控

产品名称	经典麻辣花生米加工配方 花生米加工配方 五色田配方严格把控
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

葵花籽当中有大量的食用纤维，每7克的葵花籽当中就含有1克，比苹果的食用纤维含量比例高得多。另外还有一点，就是在葵花籽的蛋白质当中含有精氨酸。精氨酸是制造不可缺少的成分。因此，处在生育期的男人，油炸花生米加工配方，每天食用一些葵花籽对身体是非常有好处的。

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。

奶油香酥花生仁产品特色优于传统的多味花生和鱼皮花生，具有香脆爽口、酥松适宜、味厚而不腻、色泽金黄诱人等特点，是一种理想的消闲食品和旅游食品。

1.原料选择

挑选果仁饱满、表皮无损伤、无霉变的花生仁做原料，并按大、中、小分成3级，经典麻辣花生米加工配方，分别密封包装，储于干燥处待用。

2.调制配方

调粉液配方：NaCl3克、猪油15克、糖3克、面粉6克、水140毫升。将上述辅料调匀后加热至沸，经冷却再加入发酵素6克调匀即成。

调味液配方：砂糖10克、奶油20克、面粉3克、水20毫升。以上配料混合加热调成糊状即成。

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

随着食品工业的发展和人民生活水平的提高，人们对休闲食品的消费能力也有了很大提升。葵花籽是休闲食品中普通的一种，其花色多样、风味迥异，具有香、脆、鲜的特点。葵花子深受消费者的喜爱，令人食之上瘾、久食不厌。但是，花生米加工配方，现有技术加工出的葵花籽，经常食用，容易上火，开发口味独特的不上火葵花籽可丰富其食品的品种，具有较大的经济价值和广阔的发展前景。

经典麻辣花生米加工配方-花生米加工配方-五色田配方严格把控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）为客户提供“酒鬼花生配方,麻辣花生加工技术,多味花生配方”等业务，公司拥有“五色田”等品牌，专注于技术合作等行业。欢迎来电垂询，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。