

黑芝麻核桃粉生产厂家 黑芝麻核桃粉 德福源头香油

产品名称	黑芝麻核桃粉生产厂家 黑芝麻核桃粉 德福源头香油
公司名称	夏津县德福香油加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市夏津县
联系电话	15305448456

产品详情

大家食用的芝麻粉的营养成分：

据营养学家科学分析：每百克芝麻中含蛋白质21.9克，黑芝麻核桃粉生产厂家，脂肪61.7克，钙564毫克，磷368毫克，铁50毫克，黑芝麻核桃粉，还含有芝麻素、花生酸、芝麻酚、油酸、棕榈酸、硬脂酸、甾醇、卵磷脂、维生素A、B、D、E等营养物质。正因为芝麻含有如此丰富的营养，因而在延缓人的衰老及美容方面，黑芝麻核桃粉型号，才起了极大的作用。

希望以上的讲解，对您有所帮助，感谢您的支持。

一般大家在制作黑芝麻核桃粉的时候的烹饪技巧：

技巧1、冰糖也可以换成白糖，量的话，黑芝麻核桃粉价格，随意，爱甜的就多放点，不爱的就少放点。

技巧2、打的时候，每次少放点，因为家用料理机，功率比较小，多了打不动

技巧3、如果家里有手磨的锤子，可以手工磨，磨出来的会带有点嚼劲，因为手工磨的没那么细。机器打的话，入口即化。看每个人喜欢的口感了。

技巧4、打的时候，切记放凉后再打。没有放凉就打了，打出来，稍有点结块，不过用勺子一压就散了。

时下，一种流行的吃法是将芝麻粒粉碎制成黑芝麻核桃粉，将黑芝麻核桃粉用开水冲成芝麻糊吃，能较多的吸收芝麻的营养。应注意的是，市售的黑芝麻核桃粉多为预包装产品，并非都是100%的芝麻制品，往往掺加有黑米粉、糯米粉、小米粉、薏米粉、黄豆粉、玉米粉等，消费者从配料表上可以识别。所以，大家可以在家里用擀面杖将炒熟的芝麻粒用力滚压碾碎，自制黑芝麻核桃粉。

黑芝麻核桃粉生产厂家-黑芝麻核桃粉-德福源头香油(查看)由夏津县德福香油加工厂提供。黑芝麻核桃粉生产厂家-黑芝麻核桃粉-德福源头香油(查看)是夏津县德福香油加工厂（www.defu888.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：王经理。