

# 五香南瓜子加工配方 五色田配方新颖 瓜子加工配方

产品名称	五香南瓜子加工配方 五色田配方新颖 瓜子加工配方
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

常见的瓜子有五香味和原味的，那么小朋友们该选择哪一款更好呢？经过相关专家的调查实验表明，玫瑰味南瓜子加工配方，原味瓜子的营养远高于其他口味的瓜子，原味瓜子除富含不饱和脂肪酸外，还含有多种维生素、叶酸、铁、钾、锌等人体必需的营养成分。葵花子当中有大量的食用纤维，每7克的葵花子当中就含有1克，比苹果的食用纤维含量比例高得多。美国研究所在有关实验当中已经证明，食用纤维可以降低的发病率。在葵花子当中，铁的含量比较丰富，是葡萄干和花生的两倍左右，所以也可以有效预防。葵花子当中维生素E的含量非常高，每个人每天只要食用一把葵花子，就可以满足人体维生素E的需要量。身体正常的人，每天吃50克左右的葵花子，就可以满足补充体内维生素的需要。而原味瓜子就是很大程度的保证了葵花子本身的营养，将原生态的营养输送到人体当中。

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

果炒货技术。

醋泡花生用花生、醋制作的一道家常菜，花生含有维生素E和一定量的锌，具有，抗老化，延缓脑功能，滋润皮肤的功效。

做法：

- 1、用花生米(是新鲜的)50克。
- 2、放到可以密封的罐子里，倒入米醋或陈醋。
- 3、醋要没过花生米，盖上盖子密封好，放到阴凉处7-10天。
- 4、大概一个星期就可以吃了。

生花生洗净倒入老陈醋，装入密封罐，醋要没过花生，密封一星期，开盖即可使用，每天10-20粒。

可以加点蜂蜜，酸酸甜甜的，五香南瓜子加工配方，很好吃的；

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

豌豆栽培技术

栽培制度：豌豆忌连作。连作后，可对后茬豌豆造成毒害作用，并加重病虫害的发生，因此豌豆通常要与其余作物轮作。白花品种比紫花品种更忌连作，其轮作年限需更长。豌豆也可与其余作物混作和间作。土地选择：滴灌栽培对泥土的恳求较低，有利于幼苗成活及作物生长，因此土层深厚、泥土盐碱程度较轻、肥力中等的土地均可种植。松土施肥：播种后要浅松土数次，以提高地温促进根生长，苗健壮，瓜子加工配方，秋播栽培的，越冬前进行一次培土，越冬保温防冻，开春后及时松土除草，提高地温。豌豆开花前，浇小水追速效性氮肥，加速植株生长，促进分枝，随后松土保墒。茎部开始坐荚时，浇水量稍加大，椒盐西瓜子加工配方，并追磷、钾肥。结荚盛期土壤要经常保持润湿。保证果荚发育所需水分。结荚后期，豆秧封垄，减少浇水。蔓性种植株高30厘米时，开始支架。豌豆分批采收，每采收1次追1次肥。

五香南瓜子加工配方-五色田配方新颖(在线咨询)-瓜子加工配方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](http://www.wusetianyanfa.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.123.wusetianyanfa.com](http://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。