

# 瓜子加工配方 五色田现场操作教学 红茶南瓜子加工配方

产品名称	瓜子加工配方 五色田现场操作教学 红茶南瓜子加工配方
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

酒鬼花生米原料：花生米辅料：食用油，盐，花椒，桂皮，红茶南瓜子加工配方，干红辣椒，香叶，白糖，白酒，花椒粉，辣椒粉。做法：1、凉锅凉油放入花生米，然后将火调到小火，不停的搅拌，大于15分钟。2、15分钟后从高处抛落花生米，听到有脆响，不是闷响时，沿锅边撒一些白酒，然后出锅。3、花生米先倒在不锈钢盘子中，凉的快，要等20分钟，瓜子加工配方，花生米彻底凉了以后才能再炒。4、锅中不放油了，直接爆香花椒；干辣椒；香叶；桂皮，然后倒入花生米炒匀。5、然后调入花椒面；辣椒面；盐；糖，然后关火，再炒匀，即可出锅。

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

豆荚中的豆子的植物蛋白含量很高，每100g豌豆含蛋白质7g，加上碳水化合物，总热量33.4千焦，十分抵饿，富含钙，磷，铁，胡萝卜素，硫胺素，核黄素，尼克酸等B族维生素和维生素C。可以说，豌豆是铁的上好来源。

此外，豌豆还含有一种其特有的植物凝集素、止杈素及赤霉毒素等，这些物质对增强人体新陈代谢功能有重要作用，基本上可以说是老少咸宜了。如果你曾经在乡村生活过，一定对孩童们春天结伴行走在田野上，椒盐西瓜子加工配方，时而寻找着鲜甜的嫩豌豆丢进嘴里的画面不陌生，有些农家甚至会自己动手做豌豆粉，拌上调料之后，酸、甜、麻、辣、鲜香味浓，令人胃口大开。

虽然豌豆是这样一种平日里常见的蔬菜，多味瓜子加工配方，没有毒性，烹调方式也多种多样，但是就像任何食物都要适度，科学的食用，如果没有注意到豌豆使用过程中的一些禁忌或注意事项，它仍会对人体造成不小的危害。

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

一款产品的配方首先基于（需求）为谁而做，因何而起（技术或市场）的，然后才会有需要做成什么的概念以及是否能做的判断，后在明确食物要求的性状、口味、包装、价格之后，寻找符合国内食品法规的原料和可以工业化生产的OEM工厂，这样的配方既要考虑产品设计的需要，也要考虑供应链等实现条件。一般来说，很多食品原料公司会根据自己原料的特性开发一些配方，或是帮助你寻找可以实现其配方工艺的OEM工厂和协同开发产品。还有就是寻找第三方配方设计公司来完成。大型的品牌公司一般都有自己的研究院，现在则会成立创新中心，寻求外部的技术支持，这样更有利于跨界产品的实现。

瓜子加工配方-五色田现场操作教学-红茶南瓜子加工配方由南阳五色田食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。南阳五色田食品有限公司（[www.wusetianyanfa.com](http://www.wusetianyanfa.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!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。