

# 食品辣椒炒肉酱油配料生产 鄂州食品辣椒炒肉酱油 湖南辣之源

产品名称	食品辣椒炒肉酱油配料生产 鄂州食品辣椒炒肉酱油 湖南辣之源
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

## 产品详情

### 【酱油按照制造工艺分类】

高盐稀态工艺:以豆粕和小麦为原料，经原料处理、豆粕高压蒸煮、小麦焙炒、混合制曲发酵、压榨取汁的一种发酵工艺。

从发酵过程又可分为"广式高盐稀态"和"日式高盐稀态"。

广式高盐与日式高盐的区别在于所采用的发酵方式不一样。广式高盐采用常温发酵，自然晒制，风味一般，颜色较好，但受发酵设备及天气影响较大。其中以香港传统酱园及海天为代表，多以生产上色酱油产品为主。日式高盐采用保温、密闭、低温发酵，发酵周期较长，颜色较淡，风味香浓，一般以制作生抽、味极鲜等较合适，在添加焦糖色素后的老抽产品不但颜色好，风味也很突出。

### 辣椒炒肉当然要用辣之源辣椒炒肉酱油才正宗

食品辣椒炒肉酱油？食品辣椒炒肉酱油哪家好？来辣之源选食品辣椒炒肉酱油，错不了！食品辣椒炒肉酱油，食品辣椒炒肉酱油价格，食品辣椒炒肉酱油批发，食品辣椒炒肉酱油厂家认准辣之源食品辣椒炒肉酱油实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，食品辣椒炒肉酱油公司电话，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！联系18874734653

辣之源土豪金辣椒炒肉酱油 湖南特产调味品小炒凉拌烹调 特色味道

1、专门为烹饪肉类酿造的酱油 2、特点上色快，食品辣椒炒肉酱油品牌哪家好，烹饪后不脱色；3、色

泽金黄红亮；4、标志性酱香味，香味醇厚悠久。5、擅长小炒、干煸、红烧和炖煮等  
6、湘派辣椒炒肉、红烧必备7、对姜辣系列菜式有独到表现。

辣椒炒肉做法：

- 1、双色辣椒洗净，斜刀切片。
- 2、里脊肉切片，鄂州食品辣椒炒肉酱油，加入适量盐和一勺料酒，少许淀粉抓匀。这里其实用五花肉更好吃，但老父亲现在是一点肥肉不吃，只得用里脊肉。
- 3、坐热油锅，放入适量食用油，爆香葱姜末。
- 4、放入里脊肉，迅速炒散，放入一大勺老干妈，炒匀。
- 5、放入切好的双椒，加1大勺生抽、少许糖，这时候看你口味，可以不放盐的。
- 6、快火翻炒半分钟就可以了，可以撒少许水淀粉，即可出锅。

#### 【酱油的主要功效】

1. 烹调食品时加入一定量的酱油，酱油可增加食物的香味，并可使其色泽更加好看，从而增进食欲。
2. 酱油的主要原料是大豆，大豆及其制品因富含硒等矿物质而有防不良病变的效果。
3. 酱油含有多种维生素和矿物质，可降低人体胆固醇，食品辣椒炒肉酱油配料生产，降低心血系统疾病的发病率，并能减少自由基对人体的损害。

酱油具有预防病变等功效，酱油是以大豆、小麦或麸皮等为原料，经微生物发酵等程序酿制而成的，具有特殊色、香、味的液体调味品。曾经有人报道日本人胃的不良病变发病率低是因为日本人爱吃酱油的缘故。

食品辣椒炒肉酱油配料生产-鄂州食品辣椒炒肉酱油-湖南辣之源由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司（[www.lzy.net.cn](http://www.lzy.net.cn)）在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，辣之源一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陆经理。