

黄豆酱食品调味酱

产品名称	黄豆酱食品调味酱
生产厂家	无锡程星博泰实业有限公司
价格	/
规格参数	:
公司地址	江阴市东定路
联系电话	15210258793

产品详情

黄豆酱食品调味酱

黄豆酱又称大豆酱、豆酱，而且黄豆酱有浓郁的酱香和酯香，咸甜适口，可以用于醮、焖、蒸、炒、拌等各种烹调方式，也可佐餐、净食等。

黄豆酱的主要成分有蛋白质、脂肪、维生素、钙、磷、铁等，这些都是人体不可缺少的营养成分。而且黄豆酱富含优质蛋白质，烹饪时不仅能增加菜品的营养价值，而且蛋白质在微生物的作用下生成氨基酸，可使菜品呈现出更加鲜美的滋味。

黄豆酱是黄豆炒熟、磨碎后发酵而制成。具有补充营养、开胃、健脑等功效。

黄豆酱含有蛋白质、脂肪和维生素，以及钙和磷等多种营养成分，这些物质都是人体各器官工作时必不可少的物质，食用黄豆酱后对促进身体正常代谢有好处。

黄豆酱不但含有高质量的蛋白质，还含有多种氨基酸，它的加入使人食欲大开，对食欲不振和消化不良有一定的缓解作用。

黄豆酱中的脂肪富含不饱和脂肪酸和大豆磷脂，有保持血管弹性、健脑和防止脂肪肝形成的作用。

黄豆酱的主要成分有蛋白质、脂肪、维生素、钙、磷、铁等，这些都是人体不可缺少的营养成分。黄豆酱富含优质蛋白质，烹饪时不仅能增加菜品的营养价值，而且蛋白质在微生物的作用下生成氨基酸，可使菜品呈现出更加鲜美的滋味，有开胃助食的功效。黄豆酱中的脂肪富含不饱和脂肪酸和大豆磷脂，有保持血管弹性、健脑的作用。