

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 簏 - 鎚 儿 棉 錦 冬 汉 紺 愼 施 浜 ゆ 禊 如何区分黄油和牛油？

美食

浣滑

鎏 賤 戩 浜 庸 緇 2007/12/20 14:48

牛油，又叫牛脂，具有牛油的特殊香味和膻味，是从牛身上的脂肪熔炼出来的，制作方式和猪油一样，牛油是饮食中一种较健康的食物。精制后的牛油色泽黄白，质地细腻，是西方人餐桌上的常用食物。它既可用来直接食用，也可用于热炒、烘烤、吃火锅和做油茶。

黄油，是从奶油产生的，将奶油进一步用离心机搅拌就得到了黄油，黄油里还有一定的水分，不含乳糖，蛋白质含量也极少。黄油虽然来自牛奶中的脂肪，但它和牛油是不相同的，黄油的脂肪颗粒很小，而且熔点低、消化率高。黄油含有人体必需脂肪酸及丰富的维生素A和维生素D，还含有牛油没有的卵磷脂。黄油可分为酸性黄油和甜性黄油，生产酸性黄油时，需经过发酵过程，酸性黄油多用于烘培，而甜性黄油则适用于各种用途。黄油可以涂在面包上，也可以用来做蛋糕。