

番茄酱色泽淡红，味酸甜，是烹调中常用的调色增味佐料之一。

蕃茄酱是由新鲜的成熟番茄去皮籽磨制而成。可分两种，一种颜色鲜红，较为常见。另一种由番茄酱进一步加工而成的番茄沙司，为甜酸味，颜色暗红。前者可作炒菜的调味品，后者可以蘸食。番茄酱大都呈深红色或红色，酱体均匀细腻、黏稠适度，味酸甜、无杂质、无异味。

番茄酱营养丰富，除了番茄红素外还有维生素B群、膳食纤维、矿物质、蛋白质及天然果胶等，和新鲜番茄相比较，番茄酱里的营养成分更容易被人体吸收。番茄酱一般人群均可食用，尤其适合动脉硬化、高血压、冠心病、肾炎患者食用，体质寒凉、血压低，冬季手脚易冰冷者，食用番茄酱胜过新鲜番茄。但急性肠炎、细菌性痢疾及溃疡患者忌食。番茄酱不宜与牛奶同食。每次15~30克为宜。番茄酱与橄榄油搭配烹调最好。番茄酱开封后，应尽快食用完，期间要密封冷藏。番茄酱与某些食物同食会产生丰富热量，正在减肥的人士慎食。