

厨房中的酱油，相信大家都不陌生，因为它
是做菜时的重要调味品
，在做很多菜肴的时候，我们都需要用到酱油来调味、增色、提鲜。

尤其是在做卤菜等菜肴的时候，一旦缺少了酱油的存在，那么菜的颜色就会很差，味道也会很差。

但是当我们在买酱油的时候，
你知道买哪一款酱油才最佳吗？
因为酱油的种类，实在是太丰富了，少说也得有几十个品牌。

不同品牌的酱油，它们的味道都会有很大的差别，所以今天我就要来给大家说一说
，5款国人都认为很好吃的酱油
。喜欢吃酱油的朋友，一定
要记得提前了解一下，同时再来看一看，是不是你家乡的酱油。

5款好吃酱油，你吃过几种？

一、海天酱油

首先要说的是酱油中的大哥大“海天酱油”，其每年的销量占比，是所有酱油品牌中的25%以上。

能做到这么大的销量，首先就是因为它的味道，优质黄豆加上优质小麦作为原料，再通过其特殊的制作工艺，就能让这款酱油色、香、味俱全。

而且这款酱油，还有一个很大的特点
，那就是味道特别鲜，是很多酱油都不具有的特点。

二、美味鲜酱油

美味鲜酱油和海天酱油一样，它的味道都是很鲜的，虽然味道比不上海天酱油，但

是它的鲜味却非常特殊。

最好是用于炒菜，能起到画龙点睛的作用。

其制作材料采用的是东北优质黄豆，再通过天然发酵后所形成的，制作工艺可都是用了上百年的。

三、厨邦酱油

提到这款酱油的时候，相信我们的第一反应，那就是它的广告词，“晒足180天”，是不是印象特别深刻？

其实这款酱油在制作的时候，其晾晒时间，远不止180天哦，越优质的厨邦酱油，它的晾晒时间就越久。

酱油生产的时候，晾晒时间越久，那么它的香味就越足、味道就更浓，那些爱吃重口味的朋友，这款酱油就非常适合。

四、千禾酱油

相比较于众多酱油的时候，这款酱油它的主打目标为零添加，也就是说这款酱油中，是不含任何添加剂的。

因为有些酱油为了提高保存时间，所以都会加入一些添加剂，但是这款酱油就不会，所以它的营养、香味就会更纯。

而且其在生产的时候，所采用的水质主要为地下水，富含丰富矿物质，通过发酵以

后就会形成多种氨基酸，营养很高。

五、味达美酱油

最后要说的这款酱油，相信很多朋友都没听说过，因为相比较于众多大牌酱油的时候，它的名气是比较小的。

名气虽小，但是它的味道却一点都不差，东北大豆结合山东小麦，再通过特殊制曲工艺，去对其进行发酵以后，就能得到酱香味十足的酱油。

而且酱油主要是采用低温发酵，以及恒温发酵，这样一来酱油的味道，就能做到纯而不淡，香气迷人。

以上所分享的知识点，你觉得对你有帮助吗？如果你也喜欢吃酱油，那么请记得收藏，并关注我，以免以后找不到。