



هوش تجاری

TRADING COMPANY

درباره شرکت هوش تجاری

شرکت هوش تجاری در زمینه انواع پیاز یکی از پیشگامان در صنعت کشاورزی و تولید محصولات غذایی است. این شرکت با هدف ارتقاء کیفیت و تنوع محصولات پیاز، از تکنولوژی‌های نوین و روش‌های علمی بهره می‌برد. شرکت هوش تجاری به اصول توسعه پایدار متعهد است. این شرکت تلاش می‌کند تا با استفاده از روش‌های کشاورزی پایدار، مصرف آب و منابع طبیعی را کاهش دهد و به حفظ محیط زیست کمک کند. مجموعه هوش تجاری دارای تیمی از متخصصان در زمینه کشاورزی، علوم غذایی و بازاریابی است که به مدیریت تولید، کنترل کیفیت و فروش محصولات مشغول هستند. این شرکت با حمایت از کشاورزان محلی و ایجاد فرصت‌های شغلی، سعی در بهبود وضعیت اقتصادی جامعه دارد. این شرکت با انجام آزمایش‌های دقیق بر روی محصولات، اطمینان حاصل می‌کند که تمامی محصولات سالم و ایمن برای مصرف هستند.



HOSHE TEJARY





پیاز یکی از مواد اولیه پرکاربرد در آشپزی است که طعم، عطر و بافت خاصی به غذا می دهد. پیاز انواع مختلفی دارد که هر یک از آن ها طعم، تندی و کاربرد متفاوتی در آشپزی دارند. با شناخت انواع پیاز و کاربردشان در آشپزی می توانید غذاهای خوشمزه تری تهیه کنید. این محصول یکی از پرکاربردترین و محبوبترین سبزیجات در سراسر جهان است و نه تنها به عنوان یک چاشنی در تهیه غذاها مورد استفاده قرار می گیرد، بلکه خواص سلامتی فراوانی نیز دارد.





پیاز زرد

پیاز زرد رایج ترین نوع پیاز است که پوستی طلایی و لایه های داخلی سفید یا سفید مایل به زرد دارد. این پیاز با طعمی تند و تیز برای پخت و پز در اکثر غذاها استفاده می شود.

کاربرد

از پیاز زرد در سوپ، خورش، سس، برای سرخ کردن و تهیه پیاز کاراملی استفاده می شود.

پیاز شیرین

پوستی کم رنگ و مات و طعمی شیرین و ترد دارد این پیاز برای تهیه پیاز کاراملی، حلقه های پیاز سوخاری و سالاد استفاده می شود و یک انتخاب عالی برای استفاده به صورت خام است و می توان گفت بهترین نوع پیاز برای پیاز داغ می باشد.

کاربرد

پیاز شیرین را به صورت خام در سالاد یا ساندویچ استفاده نموده یا آن را کبابی یا تفت می دهند.

پیاز قرمز

پیاز قرمز پوستی قرمز مایل به بنفش و طعمی ملایم و شیرین دارد. این پیاز برای مصرف به صورت خام، سالاد و ساندویچ استفاده می شود.

کاربرد

از پیاز قرمز به صورت خام در تهیه سالاد، ساندویچ و ترشی استفاده میشود.



پیاز سفید

پیاز سفید پوستی سفید و ضخیم و طعمی ملایم تر از پیاز زرد دارد. این پیاز برای سوپ، خورش و سس استفاده می شود. کاربرد

از پیاز سفید در غذاهای مکزیکی و آسیایی و همچنین در ترشی و سالسا استفاده می شود.





وزارت بهداشت
آموزش و پرورش

فواید و خواص سلامتی پیاز

غنی از ویتامین‌ها: پیاز منبع خوبی از ویتامین B6، C، و K است. سرشار از آنتی‌اکسیدان‌ها: پیاز حاوی ترکیبات آنتی‌اکسیدانی است که به مبارزه با رادیکال‌های آزاد کمک می‌کند. تقویت کننده سیستم ایمنی: مصرف منظم پیاز به تقویت سیستم ایمنی بدن کمک می‌کند. کاهش خطر بیماری‌های قلبی: فیبر و ترکیبات موجود در پیاز می‌تواند به کاهش کلسترول و فشار خون کمک کند. خاصیت ضد التهابی: پیاز دارای خواص ضد التهابی است که می‌تواند به کاهش التهاب در بدن کمک کند.




موارد استفاده از پیاز

پخت و پز: پیاز به عنوان پایه اصلی در بسیاری از غذاها مانند خورشت‌ها، سوپ‌ها و سس‌ها استفاده می‌شود.
سالاد: پیاز خام می‌تواند به سالادها طعمی خاص و ترد بدهد.
ترشی: پیاز را می‌توان به صورت ترشی تهیه کرد که طعمی منحصر به فرد دارد.
تزئین: پیاز سرخ شده یا کبابی می‌تواند به عنوان تزئین بر روی غذاها استفاده شود.

نکات نگهداری

پیاز را در محل خشک و خنک نگهداری کنید تا از فساد آن جلوگیری شود.
از قرار دادن پیاز در یخچال خودداری کنید، زیرا رطوبت باعث خراب شدن آن می‌شود.
برای افزایش ماندگاری، پیازها را در کیسه‌های کاغذی یا مشبک نگهداری کنید.





پیاز نه تنها یک ماده غذایی ضروری در آشپزی است، بلکه با خواص سلامتی متعددی که دارد، می‌تواند به بهبود کیفیت زندگی شما کمک کند. با افزودن پیاز به رژیم غذایی خود، از طعم لذیذ و فواید آن بهره‌مند شوید. این محصول پرطرفدار و بسیار کاربردی در انواع مختلف از جمله پیاز قرمز، پیاز شیرین، پیاز سفید و زرد با بهترین روش‌های بسته‌بندی از جمله جعبه‌های بزرگ (کریت) و کیسه‌های توری در ابعاد و ظرفیت‌های مختلف و متناسب با نیاز مشتریان و همچنین در حجم‌های دلخواه و سفارشی توسط برند خوشنام هوش تجاری عرضه می‌شود.



09169415713



09169415713



09169415713

HOSHE TEJARY

TRADING COMPANY