大家平常炒菜时，既要放味精还要放鸡精，为什么要同时放两种调料，味精和鸡精有什么不同吗？

1，二者的制作工艺不同

味精是以粮食为
原料，经过发酵，干燥，提炼成
结晶状，化学名为谷氨酸钠，本质上是一种氨基酸！

谷氨酸钠是一种天然氨基酸，大量存在于我们的天然食物中，尤其是肉类豆类食物中均含有谷氨酸钠，属于天然的蛋白质提取物！

2，鸡精是一种复合调味品，鸡精的主要成份是谷氨酸钠，再加一些辛香料，白砂糖，食用盐，食品添加剂核黄素等复配加工而成！

3，鸡精里没有“鸡”，鸡精就等于味精加了食用盐和一些纯鲜味的物质，比如橙味和甘酸，用以提鲜，鸡精的鲜味要远远高于味精！

4，鸡精口感好，但添加剂成份多，含盐量高，味精的口感更纯正！

5，味精价格更实惠，同样250克的精味只要6 - 7元，鸡精的价格要12 - 15元，价格相差了一倍多！

6，用鸡熬汤喝，是鸡汤更有营养还是鸡肉更有营养呢？

生病的人，家人常常用母鸡熬汤给病人补充营养，鸡汤味道鲜美，很多人认为鸡汤更有营养，其实鸡汤
里面的鲜味就是谷氨酸钠，真正有营养的动物蛋白
就是鸡肉，鸡肉才是更有营养的！

大家炒菜时是否要同时放味精和鸡精呢，是否有这个必要两种调味品都要放呢？