

臭菜 销售名菜臭菜 0 (mg/kg)

产品名称	臭菜 销售名菜臭菜 0 (mg/kg)
公司名称	泉州市姚记野生生态天然食品经营部
价格	13.00/千克
规格参数	禁用农药:0 (mg/kg) 原产地:热带地区 安全性:一级
公司地址	中国 福建 泉州市 新门街闽台特产城
联系电话	86 0595 22964870 13506092569

产品详情

禁用农药
安全性
品种

0 (mg/kg)
一级
特色菜臭菜

原产地
新奇创意项目

热带地区
报名

臭菜

臭菜别名羽叶金荷欢，属豆科多年生植物，主产于[西双版纳](#)。每百鲜样含胡萝卜素0.82毫克、vb1 0.5毫克、vc 112毫克及k、ca、mg、zn、fe等多种微量元素，“臭菜”中国菜的一大特色。臭是一种味，是原料上繁殖一种霉菌而形成的，有开胃助消化、增进食欲效果。是一道深受广大消费者喜爱的菜品

相传很久以前，有个猎人经常到原始森林里去打猎。有天，他追随一只马鹿进了森林，结果到了一个荒无人烟的地方竟然迷路了，当时，天已经黑了，肚子也饿得咕咕叫，实在没办法，看到路边有很多小灌木，叶子长得像羽毛一样非常好看，就采摘了很多嫩叶煮着吃，没想到这嫩叶口感极好，非常香甜。第二天天亮，他就带着一些没煮完的嫩叶，寻找回家的路。等他到家了，再次煮食这些嫩叶时，发现味道却变臭了。

吃臭菜的做法有很多：臭菜煮番茄、臭菜煮苦笋、臭菜煎鸡蛋、臭菜煮鱼是最常见的烹调方式。臭菜煮番茄，臭中略带酸，味道惬意，适宜穿插在肥腻佳肴多的筵席中；臭菜煮苦笋，臭里含苦，味道的抚慰性较好，特别适合心情不畅的时候食用；臭菜煎鸡蛋，绿黄相间，意义隆重，最适宜招待宾客；臭菜煮鱼，自然与自然一气呵成，你不说几句表示爱戴都会觉得过意不去