

# 出口级盐渍蕨菜 辽宁 全部

产品名称	出口级盐渍蕨菜 辽宁 全部
公司名称	大连中超食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:辽宁 商品条形码:无 规格:全部
公司地址	辽宁省庄河市城山镇古城村
联系电话	0411-89813380 15941191855

## 产品详情

原产地	辽宁	商品条形码	无
规格	全部	安全性	安全天然绿色食品
包装	桶装	原料	蕨菜
处理技术	盐渍	产品认证	HACCP,ISO9001
品牌	盐渍蕨菜	售卖方式	包装
卫生许可证	2100D00643	产品标准号	SN/T0301-93
净重	50000 (g)	原料与配料	蕨菜, 盐
保质期	1095 (天)	储藏方法	常温密封
绿色食品	是	生产日期	2010.01
特产	是	有机食品	是

厂家直销出口级盐渍蕨菜

包装：50kg/桶

盐度：22%

认证：iso9001, haccp

可出口至日本, 韩国。

厂家提供盐渍蕨菜, 规格可以按客户要求来做, 另有盐渍刺嫩芽、山芹菜等盐渍山野菜。欢迎广大新老客户来电来人咨询洽谈。0411-89703991

所属分类：	蔬菜
适宜人群：	老少皆宜。

不适宜人群：	脾胃虚寒的人。
选购宜：	选择粗细整齐、色泽鲜艳、质地柔软的，这样的蕨菜比较嫩。
选购忌：	茎秆摸上去比较硬的，说明蕨菜已经“老”了，不要购买。
烹调宜：	蕨菜可鲜食或晒干菜，制作时用沸水烫后晒干即成。吃时用温水泡发，再烹制各种美味菜肴。食用前也应先在沸水中浸烫一下后过凉，以清除其表面的黏质和土腥味；炒食适合配以鸡肉。
烹调忌：	忌与黄豆，花生，毛豆等同食。
食用宜：	蕨菜中的粗纤维可促进肠道蠕动，是肥胖者的理想食品。
食用忌：	脾胃虚寒者不宜多食蕨菜
储存：	上锅蒸，摊开晒成干菜，可以存放较长时间。
	清炒蕨菜原料：蕨菜400克做法：1.将蕨菜掐去硬梗，洗净后放入沸水中焯一下，捞出过凉，切段，鲜红辣椒切丝，葱、姜切末；2.烧锅下植物油，放入姜末、葱末炒香，加入蕨菜段、鲜红辣椒丝、盐翻炒，滴少许白醋、香油，放入鸡精翻炒均匀即可。

dalianzhongchaofoodco.,ltd.,whichislocatedinzhuanghe,dalian,wasfoundedin

june,2006.ourcompanyisanexport-orientedmunicipalleadingenterprisewhichis

combinedwiththeproduction,processingandsaleofagriculturalproducts.

themajorvarietiesoffourproductsare:

salted

mushroom:

nameko,shiitakemushroom,pleurotusostreatus,boletusedulis,shiimeji,

cantharelluscibarius,suillusgranulatus

vegetables:

yamazeri,taranome,pteridiumaquilinum

iqffrozen

mushroom:

nameko,shiitakemushroom,pleurotusostreatus,shiimeji

fruit:

raspberry,blueberry,strawberry,blackberry,blackcurrant

welcome your inquiry!