

速冻袋装韭菜盒子供货商 冬至速冻 速冻袋装韭菜盒子

产品名称	速冻袋装韭菜盒子供货商 冬至速冻 速冻袋装韭菜盒子
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

产品详情

感冒咳嗽可以吃韭菜盒子

人在感冒咳嗽的时候身体会比较虚弱，抵抗力也会降低，这时候饮食上一定要合理，有的人说感冒不能吃韭菜，而有的人说韭菜具有杀菌功效，所以吃韭菜是有利于感冒的，那么什么说法才是正确的呢？

一、有认为韭菜性温热，而当出现感冒、喉咙痛、发烧、严重咳嗽等症状时，是不宜进补的，否则会使病情恶化，所以感冒不能吃韭菜。

二、但是韭菜按照中医理论来说，能益肝健胃。韭菜含有挥发性精油及硫化物等特殊成分，散发出一种的辛香气味，有助于疏调肝气，增进食欲，增强消化功能。人感冒时容易胃口不好，速冻袋装韭菜盒子出售，此时食用韭菜可以增进食欲。同时，韭菜具保暖、健胃的功效，其所含的粗纤维可促进肠蠕动，能帮助人体消化。不但可预防习惯性和，还可将消化道中的某些杂物包裹起来，速冻袋装韭菜盒子供货商，随大便排出体外，速冻袋装韭菜盒子批发价，所以在民间还被称为“洗肠草”。

【制作步骤】1、首先准备一把韭菜，先清洗干净，然后沥干水分；2、现在我们准备一块老豆腐，用叉子压碎，打入两个鸡蛋，速冻袋装韭菜盒子，加半勺盐，然后用筷子搅拌均匀；

3、锅中加两勺菜籽油，油热下入豆腐，小火先煎一会儿，然后慢慢的翻炒，直到炒至豆腐里面没有水分，盛出放凉备用；4、沥干水分的韭菜切成末，尽可能切小一点，切好后装入碗中，加两勺食用

油搅拌一下，防止韭菜出水；5、然后切点泡好的木耳，切成末后和韭菜装一起，然后把放凉的豆腐也加进去，搅拌搅拌，再加一勺盐、半勺蚝油、一点点香油，搅拌均匀就可以啦；

韭菜盒子一直都是我家的！有时候做成素的，有时候里边再切点油渣都是不错的。每次吃韭菜盒子，脑子里总有一个儿时的记忆：放学回来一推门，奶奶围着大柴锅烙韭菜盒子呢，我总是乐颠颠的赶紧放下书包给奶奶烧火……！

韭菜盒子的做法步骤 1面粉加温水，边加边拌至无干粉，如图

2和成比饺子面软的面团，揉光滑，盖上醒一会备用。

3锅内加入油，开小火，有点温度的时候打入鸡蛋，迅速勺子搅拌 4如图，熟了即可关火，晾凉备用

5把洗净控好水的韭菜切碎，放入盆里，加入适量植物油拌匀。

速冻袋装韭菜盒子供货商-冬至速冻-速冻袋装韭菜盒子由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。速冻袋装韭菜盒子供货商-冬至速冻-速冻袋装韭菜盒子是泰安市冬至速冻食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：施经理。