东北优质黑木耳1级秋耳 吉林

产品名称	东北优质黑木耳1级秋耳 吉林
公司名称	刘辉辉(个体经营)
价格	160.00/千克
规格参数	产地/厂家:吉林 品种:木耳 种类:干木耳
公司地址	中国 吉林 通化市东昌区 吉林省通化市老站地下商场48号厅
联系电话	86 0435 5002183 13848212197

产品详情

产地/厂家	吉林	品种	木耳
种类	干木耳	等级	一级
新奇创意项目	报名		

介

木耳

又名黑木耳、云耳、桑耳、松耳、中国黑真菌。木耳质地柔软，口感细嫩，味道鲜美，风味特殊，是一种营养丰富的著名食用菌；可素可荤，不但为菜肴大添风采，而且能养血驻颜，祛病延年。木耳属真菌学分类属担子菌纲，木耳目，木耳科。国内有8个品种。木耳菌状如耳朵，寄生于枯木上，含糖类、蛋白质、脂肪、氨基酸、维生素和矿物质。新鲜的木耳呈胶质片状，半透明，成圆盘形，侧生在树木上，耳形不规则形，耳片直径3～12厘米，有弹性，腹面平滑下凹，边缘略上卷，背面凸起，并有极细的绒毛，呈黑褐色或茶褐色。干燥后收缩为角质状，硬而脆性，背面暗灰色或灰白色；入水后膨胀，可恢复原状，柔软而半透明，表面附有滑润的粘液。现代营养学家盛赞黑木耳为“ 素中之荤 ”，其营养价值可与动物性食物相媲美。注意事项 木耳不宜与田螺同食，从食物药性来说，寒性的田螺，遇上滑利的木耳，不利于消化，所以二者不宜同食。患有痔疮者木耳与野鸡不宜同食，野鸡有小毒，二者同食易诱发痔疮出血。木耳不宜与野鸭同食，野鸭味甘性凉，同时易消化不良。用法用量
木耳以做辅料为主，食用方法很多，荤素皆宜，炒菜、烩菜、做汤等辅以木耳，味道异常鲜美。 木耳清洗：在温水中放入木耳，然后再放入盐，浸泡半小时可以让木耳快速变软；温水中放入木耳，然后再加入两勺淀粉，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。