紫心番薯种子 紫番薯 100（g/个）

产品名称	紫心番薯种子 紫番薯 100（g/个）
公司名称	张文伟（个人会员）
价格	9.00/千克
规格参数	品种:紫番薯 等级:1 重量:100（g/个）
公司地址	中国 浙江 嘉兴市南湖区 嘉兴市南湖区新丰农业园区
联系电话	86 0573 83014511 13957393452

产品详情

品种	紫番薯	等级	1
重量	100（g/个）	完整块茎≥	98（%）
杂质≤	2（%）	安全性	绿色食品
产地/厂家	浙江、嘉兴		

嘉兴市紫番薯繁育推广中心告全国爱好种植业的各界朋友:2012年的新品种 紫番种子预订工作已经提前开始了，由于今年的新品种紫番薯数量有限，今年的新品种紫番薯种子现在已经预定了，请需要 的朋友尽快联系订购，由于目前的紫番薯种植面积大量增加，种子数量紧张,希望种植大户提前联系订购，以免缺货影响种植规划。本中心今年推出新品种有：“ 日本全紫l-7 ”、“ 红衣花紫 ”“ 泰国紫珍珠 ”“ 越南紫罗兰 ”共4个品种。老品种：“ 渝紫263 ”。请需要紫番薯种子的各界朋友,速与我们联系洽谈,莫失良机。

日本全紫l-7 简介：该品种是我场2009年从日本引进的紫番薯新品种，经过一年的试种，亩产5000斤左右，效益可观，今年正式进行推广，它最主要的特点是富含更多的微量元素硒。果型：迷你橄榄型，口感：无筋、细腻、糯、香甜可口。

泰国紫珍珠 简介：该品种是我场2010年从中国农科院引进的紫番薯新品种，今年开始试种，估计亩产4500斤左右，明年正式进行推广，它的特点也是富含更多的微量元素硒。果型：圆、迷你珍珠型（简称：一口香)；口感：无筋、细腻、干、香甜可口。

紫番薯系列食品制作方法：紫薯干饭：洗净去皮（也可不去），烧饭时，直接放在米饭上面，米饭好了，它也就熟了。

蒸紫薯:洗净，放在锅子 蒸垫上，加适量水，中火蒸约20分钟，用筷子撮，如还有点硬，可以再蒸一会。

紫薯稀饭：紫薯要切大 块点，不然会全溶进粥里捞也捞不着了，呵呵。咬下去的时候发现，那组织简直象外面卖的很绵细的红豆沙。超爽。

桂花紫薯麻薯:1.紫薯切 小块，蒸或煮，煮好之后，放些桂花蜜，搅拌均匀,放多少根据自己的口味调整。2.煮紫薯的水不要倒，留来做皮的时候也要 用。做皮材料：糯米粉200g、澄粉20g、糖20g、牛奶100ml、煮紫薯的水100ml，一茶匙油。3.把这些材料全部搅拌均匀，上火 蒸20-30分钟就可以了。稍微放凉之后，手上沾些水，然后把面揉成团，就可以开始包了。4.最后包好，再滚上椰丝就可以了 。

紫薯球:蒸熟碾成泥，加 点糖，和鲜奶油拌匀进烤箱烤“ 鲜奶油紫薯球 ”。

紫薯蛋挞:1.紫薯洗净蒸 熟，去皮，用勺子捣烂成泥2.加入牛奶20克，奶油50克、糖20克搅拌均匀备用3.黄油切小丁，和面粉混合，用手搓成细 米状4.加入盐1克、牛30克、砂糖5克，揉成团。放冰箱冷藏1小时左右。5.将面团分割成8等份，放入模具中，分别整形 。6.用叉子在表皮上戳一些洞，防止烤的时候鼓起。松弛15分钟。7.烤箱预热，180度，烤15-20分钟8.烤好冷却9.将之前做好的紫薯泥放入裱花袋中，在挞底上用花嘴挤出造型。

奶香紫薯卷:1.将饺子粉 加入酵母1小勺（用温水调匀），和成面两块（一块面中加入奶粉2勺，另一块面中加入紫薯）。2.放入蒸锅，锅内放70度左右 的水，盖盖，发酵约30分钟。3.在两个面团中分别取同样大小的面团，分别擀成2个长条形的片，把它们卷起来。4.上 蒸锅蒸20分钟左右即可食用。

紫薯饼:1.紫薯蒸熟，去皮捣烂2.目前的紫薯偏干，所以添加些水分（为了让饼更具营养，加入了牛奶）3.加入适量的水磨粉4.揉成团（揉匀， 不粘手和容器四周即可）5.压成一个个的饼6.锅内放入适量的油，等有六七成熟入锅煎7.等锅内的饼煎发了（油 锅里熟的饼会比刚放下去的时候大），也就熟了

奶香紫薯布丁:1.紫薯小 丁放入锅中，倒入适量鲜奶煮20-30分钟，煮至粘稠程度合适后，放入香草冰淇淋充分搅拌均匀；2.将搅拌好的奶粥冷却，装 进杯中入冰箱冷冻，食用时取出，将杂果和樱桃放在冻好的奶粥上面即可。特点：奶香浓郁，酸甜可口。

紫薯馅:1.紫薯去皮，切 小块，装盘盖上保鲜膜，入蒸锅蒸熟，蒸到筷子可以轻易扎透即可。2.将紫薯用勺子压碎，带上一次性手套，将紫薯泥抓捏到 细而均匀。3.拌入适量糖和黄油，用手抓捏到紫薯泥和黄油融合均匀。装碗入冰箱冷藏定型，即成紫薯馅。

紫薯冰皮月饼:1.冰皮月 饼粉和猪油一起放入盆中，分次加入水，反复揉成光滑的面团，盖上保鲜膜放入冰箱松弛一小时左右。2.把松弛好的冰皮分成 30克一个，做好的紫薯馅分成30克一个，分别滚圆。3.将冰皮按扁成中间厚边缘薄的皮，包住紫薯馅，慢慢往上推，包住馅料 ，滚圆；4.另准备少许干的冰皮月饼粉，将包好的月饼坯在干粉中滚一圈，用手搓掉多余的干粉，放入月饼模，压制成型，脱模。5.所有月饼包好后，入冰箱冷藏一小时即可食用。

嘉兴市富硒紫番薯 培育中心--种子基地

【紫番薯】一生不施农药，任其自然的生长，是真正 的绿色保健食品。

下面是我们产 收时的实拍照片晒出来跟大家一起分享。

本中心利用科学的 种植方法使紫番薯达到高产高收的效果

看：紫番薯长的密密麻麻的又大 ！又多！又光滑！

看：一颗紫薯苗结了十几 个紫番 薯果子！

2010新品种紫番薯“ 红衣花紫 ”

新品种紫番薯“ 红衣 花紫 ”是紫番薯中的珍品！又是美容保健食品

长期食用可以使你的皮肤更加光 滑富有弹性、使你更加亮丽、光彩照人

看：紫番薯的横截面多么晶莹剔 透、水灵灵的，真是紫番薯中的极品

看：已经过微波炉蒸熟的紫番薯

多么细腻！好香！好糯！好甜！ 是不是很喜欢。。。。。。

看：已经过水煮熟的紫番薯

多么细腻！多么晶莹剔透！好香 ！好甜！

好粉！看了都想吃对吧。。。。 。。

看：用“ 红衣花紫 ”紫番薯煮的粥，色泽鲜艳！风味独特！

香、糯、甜、爽、 滑、营养丰富！常吃还可以美容哦！

新品种紫番薯：“ 日本全紫l- 7 ”、“ 红衣花紫 ”“ 泰国紫珍珠 ”“ 越南紫罗兰 ”

老品种紫番薯：“ 渝紫 263 ”

订购热线：18668351231 0573- 83014511

公司官方网站：http://www.fuxizifanshu.cn