

太医养生开胃汤加味开胃汤必须自己晾晒山楂片(缺货)

产品名称	太医养生开胃汤加味开胃汤必须自己晾晒山楂片(缺货)
公司名称	李世春(个人会员)
价格	15.00/kg
规格参数	品牌:自己晾晒 品种:优等山楂片 售卖方式:散装
公司地址	中国 辽宁 大连市中山区 中山区解放路645号
联系电话	86-041180000000 13898673326

产品详情

品牌	自己晾晒	品种	优等山楂片
售卖方式	散装	原产地	辽宁
产品类别	其他		

一、宝贝描述：

其实自己从开店之处也没有计划过卖山楂，但是在与一位太医养生养友的沟通中得知，南方地区比较难以买到新鲜的北山楂，当然药店出售的山楂片本身是不去籽的。非常容易生虫子，这样一来就有很多药店商人想出硫磺熏制加工的办法来保存山楂，但是这样的山楂作为开胃汤的材料实在是坑害我们的养友。

关于山楂：在我所居住的大连，市场上可以购买到如下几种山楂：当地农民种植山楂（个大肉厚适合做糖葫芦），当地农村无人看管的山楂（个小虫眼很多）；小商贩经销的山楂（来自山东河北一带，这里面也有大的小的）；还有一种是村野生的我们这里称作“山里红”。由于我本人家里也经常熬开胃汤所以更加懂得材料品质的重要性，为了保证山楂的品质我多次打听想农民请教学习要求他们在农村当地收购少有人看管的小个山楂，然后自己买回来清洗切片去籽晾晒。

经过我家人的对比，感觉这个山楂熬制开胃汤的效果要好，酸劲十足，也希望更多的朋友使用后给我客观的评价。由于收购这样的新鲜山楂数量不大，所以晾晒的山楂片也不多，希望大家不要一次购买太多。

看看我的制作过程吧。

二、山楂片详细制作过程

