

手工藕粉 苏州藕粉 东山繁茂苗木

产品名称	手工藕粉 苏州藕粉 东山繁茂苗木
公司名称	吴中区东山繁茂苗木场
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省苏州市吴中区东山镇临湖镇兴达石材厂对面
联系电话	13862173672 13862173672

产品详情

莲藕味甘、性平、生熟均可食用，主1治热渴，散淤血，生1肌；

熟藕性温味甘，有益胃健脾、养血补益、功能；

主1治肺热咳嗽、烦躁口渴、脾虚泄泻、食欲不振及各种血症。

1. 清热凉血：莲藕生用性寒，有清热凉血作用，可用来治1疗热性1病症；莲藕味甘多液、对热病口渴、衄血、咯血、下血者尤为有益；

2、健脾开胃：莲藕中含有黏液蛋白和膳食纤维，能与人体内胆酸盐，食物中的胆固醇及甘油三酯结合，使其从粪便中排出，从而减少脂类的吸收。莲藕散发出一种清香，还含有鞣质，苏州藕粉，有一定健脾作用，能增进食欲，促进消1化，开胃健中，手工藕粉，有益于胃纳不佳，食欲不振者恢复健康；

藕粉民间自制的方法：

食材：粉藕1根、蜂蜜适量、干桂花适量、水。

1、将粉藕洗净泥巴后，用刀削去表皮。

2、去皮洗净后的粉藕切成块状，放入搅拌机中，加入半碗水，搅打成藕泥。（藕泥搅拌的越细腻越好）

3、打好的藕泥，南方藕粉，倒出来，批发藕粉，放在洗净的锅中，开小火慢慢加热，加热过程中，用铁勺不停的搅拌，加入洗净的桂花，搅拌到藕粉越变越粘稠，直到完全变成半透明色，没有白色粉状，即

可关火。喜欢吃甜藕粉的朋友，可以根据个人口味加入适量蜂蜜调匀。

藕粉的现代化制作方法：

干燥：

干燥采用气流干燥，气流干燥机是利用高速流动的热气流使湿淀粉悬浮在其中，在气流流动过程中进行干燥。具有传热系数高，传热面积大，干燥时间短等特点。

淀粉冷却与过筛包装

淀粉经干燥后，温度较高，为保证淀粉的粘度，需要在干燥后将淀粉迅速降温。采用冷风系统，该设备具有能耗低、降温效果好、运转平稳，处理量大等优点。冷却后的淀粉进入成品筛，在保证产品细度、产量的前提下进入一道包装工序。

手工藕粉-苏州藕粉-东山繁茂苗木由吴中区东山繁茂苗木场提供。吴中区东山繁茂苗木场是一家从事“白玉枇杷苗,枇杷苗,桃子树苗,石榴树苗,银杏树苗”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“东山繁茂苗木”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使繁茂苗木在花木、果木种苗中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！