

安徽特产山芋粉丝

产品名称	安徽特产山芋粉丝
公司名称	安徽省野人寨有机食品有限公司
价格	16.00/袋
规格参数	
公司地址	安徽省安庆市潜山县舒州大道
联系电话	0556-8923101 18355682307

产品详情

红薯粉丝是我公司生产的土特产之一，不含任何化学成份，称作山中之珍品，是纯绿色食品、有机食品，是现代商务礼品的最佳选择，既经济又实用，既体面又受客户喜爱，既健康又能达到送礼的效果。

是纯100%红薯粉所制，吃红薯是不会使人发胖的，相反红薯还是一种理想的减肥(减肥食品)食品。它的含热量非常低，比一般米饭低得多，所以吃了之后不必担心会发胖，反而可起到减肥作用。红薯中还含有一种类似雌性激素的物质，对保护人体皮肤，延缓衰老有一定的作用。

食用方法：

1、蚂蚁上树

原料：肉沫一两，红薯粉丝180克，葱、姜、干辣椒适量切好备用。做法：用温水将粉丝浸泡三分钟（切忌用开水浸泡，下同）。锅内倒少量油，将肉沫反复煸炒，去除水分，炒出香味后，放入葱、姜、干辣椒，翻炒几下，放入适量酱油、水、糖、盐，将浸泡过的粉丝放入，反复炒熟，装盘即可。

2、小鸡纯粉丝

按常规烧鸡方法，待鸡熟后，趁锅内有较多汤汁时，将浸泡后的粉丝放入，炒熟装盘。（类似包括牛肉炖粉丝等）

3、凉拌粉丝

原料：红薯粉丝，姜沫、蒜泥、麻油、酱油、醋、鸡蛋丝、胡萝卜丝等。做法：将粉丝浸泡后，放入开水中煮五分钟，取出用冷开水冷却后，加上姜沫、蒜泥、味素、糖、麻油、酱油、醋、鸡蛋丝、胡萝卜丝等，拌匀装盘。

4、粉丝疙瘩汤

原料：青菜少量、鸡蛋一个、粉丝少量、葱姜面粉少量等。做法：将青菜洗净切好，放入锅中与葱姜共同翻炒几下，加入适量的水，盐。同时，将面粉加水打成糊状待用。水开后，把鸡蛋打散，均匀注入水中，然后，将浸泡后的粉丝放入煮三分钟，最后，将面糊以花生米大小打入汤中，煮开后，再滴数滴麻油、放少量味素即可。

粉丝还有很多种吃法，如著名的萝卜丝炒粉丝、牛肉粉丝汤、羊肉粉丝汤、牛肉粉丝大白菜、火锅麻辣粉丝、萝卜粉丝包子、胡萝卜粉丝包子等等。客户可以根据自己的喜好，发挥创造性思维，做出更多好吃的美味佳肴。粉丝本身没有多少鲜味，但它的吸附能力很强，和其他各类肉菜搭配，都能做出很好的味道，所以，长期以来，一直受到国人的喜爱。<http://www.ahyzsp.com/>