

四川泡菜底料，泡菜母水 四川

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 四川泡菜底料，泡菜母水 四川 |
| 公司名称 | 峨眉山市老农民食品有限公司 |
| 价格 | 340.00/箱 |
| 规格参数 | 原产地:四川 商品条形码:1 规格:1 |
| 公司地址 | 暂无 |
| 联系电话 | 86 028 15982022420 15328664281 |

产品详情

| | | | |
|-------|------------------------------|-------|------------------------------|
| 原产地 | 四川 | 商品条形码 | 1 |
| 规格 | 1 | 安全性 | 好 |
| 包装 | 袋装 | 原料 | 盐，水，生姜，辣椒，大蒜，花椒，香辛料，乳酸菌，谷氨酸钠 |
| 处理技术 | 1 | 产品认证 | QS511103070435 |
| 品牌 | 畅绿牌 | 卫生许可证 | (川)卫食证字(2008)第511181-810046号 |
| 产品标准号 | Q/66535755-7 2-2009 | 净重 | 78(g) |
| 原料与配料 | 盐，水，生姜，辣椒，大蒜，花椒，香辛料，乳酸菌，谷氨酸钠 | 保质期 | 300(天) |
| 储藏方法 | 常温 | 特产 | 是 |
| 有机食品 | 是 | | |

国家发明专利---泡菜母水

要吃正宗四川泡菜何须到四川。“泡菜母水”是从传统泡菜中提取的优质乳酸菌种，经过特殊工艺技术处理，专门用于生产正宗四川泡菜的一种半固态物质，泡菜时将“泡菜母水”置于泡菜容器中，每包兑600-650毫升净水（井水，自来水，矿泉水）搅拌均匀，直接泡入各种时令蔬菜300-5—克，经3-5天密封发酵后即可食用，（泡食多次后可根据个人口味适度加入母水，或另按上述方式重新兑水泡制）。

注意事项：（泡菜母水）

1，该产品可多次使用，，从第三次开始，每次泡制发酵时，需另加入三分之一袋泡菜母水，方能获得纯正口感。

- 2, 本产品系发明专利产品, 经科学配制而成, 使用过程中不得另行加入其它认可调味料, 以免影响口感。
- 3, 泡制、取食泡菜时不能沾带油污, 取食泡菜后需密封容器。
- 4, 泡制过程中如瓶底出现白色沉淀物, 系活性乳酸菌的正常发酵现象, 不影响食用。
- 5, 每次泡制时, 如同时泡入三种以上的蔬菜, 口感更佳。
- 6, 常温下, 叶类蔬菜的泡制时间短于茎类蔬菜, 下降的泡制时间短于冬季

使用说明: (泡菜母水)

- 1, 将整袋泡菜母水置于四川泡菜专用容器中, 加入净水600-650毫升(如自来水, 井水, 矿泉水, 无须使用凉开水。)搅拌均匀。
- 2, 加入洗净后的新鲜蔬菜300-500克(大白菜, 莲白, 各类萝卜, 豇豆, 大蒜, 生姜, 佛手抓等等均可), 经密封发酵4-7天后即可食用(以后每次泡制发酵时间缩短为1-2天, 即可食用)。

购买须知: 凡购买小量的泡菜母水, 或者购买四川泡菜专用瓶, 均可到淘宝店: <http://scttc.taobao.com>, 如果量大的客户请电话联系: 15982022420联系人: 李经理