

四川泡菜，泡菜底料，泡菜母水

产品名称	四川泡菜，泡菜底料，泡菜母水
公司名称	峨眉山市老农民食品有限公司
价格	4.00/瓶
规格参数	原产地:四川 商品条形码:1 规格:78g
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	78g	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	售卖方式	包装
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	900(天)	储藏方法	常温
绿色食品	是	生产日期	2010.07.25
特产	是	有机食品	否

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