

批发供应四川土特产 宜宾土特产 芽菜

产品名称	批发供应四川土特产 宜宾土特产 芽菜
公司名称	宜宾市翠屏区宜香食品厂
价格	40.00/个
规格参数	原产地:四川 商品条形码:无 规格:散装35斤颗粒
公司地址	宜宾市翠屏区宗场乡 民胜村五社
联系电话	18980399088

产品详情

原产地	四川	商品条形码	无
规格	散装35斤颗粒	安全性	好
包装	普袋包装	原料	青菜
处理技术	常规处理	产品认证	QS
品牌	窖香芽菜	卫生许可证	川卫食证字(2009)第511502-0149号
产品标准号	NY/T872	净重	17000 (g)
原料与配料	青菜	保质期	365 (天)
储藏方法	常温	绿色食品	是
生产日期	见包装	特产	是
有机食品	是		

筒装自术：经济、实惠、大方，使您口味大开，好心情！

营养成分：

含有氨基酸、蛋白质、维生素、脂肪等多种营养成分。具有“香、甜、脆、嫩、鲜”等特点。

食用范围：

食用广泛，荤素咸宜，冷热皆可。是蒸、炒、汤菜和面食的好佐料.....宜宾芽菜能与各类粮食、类、禽蛋、蔬菜制成多种精美的传统面点、菜肴，香鲜可口、回味绵长，在川菜中独领风骚，近年来，随着食品工业的发展，时人更将其引入方便面、饭、罐头、速冻食品以及滇、鲁、京、粤菜种而逐渐形成芽菜系列，品种逾百，繁花似锦，如咸烧白、芽菜炒蛋饭、叶儿粑等。

原料配方：菜丝100公斤食盐11~12公斤漏水糖30~36公斤花椒0.75公斤八角0.25公斤

制作方法：

冬末春实，用芥菜类(二平庄)的嫩茎划成食筷一样宽的丝，晒干到每100公斤收13公斤，置桶内分层撒盐踩紧腌制；另熬糖液至挑起成丝的程度，与菜边抖边混，并加香料，再装坛以盐菜叶扎紧，草瓣子筑口封紧，一般以存放1年后出售为好。

品质规格：

宜宾芽菜要求色褐黄，润泽发亮，根条均匀，气味甜香，咸淡适口，质嫩脆。无菜叶、老梗、怪味、霉变。咸芽菜色青黄，润泽，根条均匀，质嫩脆，味香，咸淡适口，无老梗、怪味、霉变。

营养成分：

芽菜所含的营养也较丰富，每100克中含：蛋白质4.9克脂肪1.3克碳水化合物35.7克，热量174千卡，钙660毫克，磷146毫克，铁27.7毫克。

食用方法：芽菜由于质嫩脆，味甜香，除作烧白底子外，多用于调味，如熬汤提味，做面、肉馅等。