

宜宾芽菜 四川 200g

产品名称	宜宾芽菜 四川 200g
公司名称	宜宾市翠屏区宜香食品厂
价格	60.00/件
规格参数	原产地:四川 商品条形码:6947650100015 规格:200g
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	6947650100015
规格	200g	安全性	好
包装	铝薄袋	原料	青菜
处理技术	高温锅炉消毒	产品认证	QS认证
品牌	窖香芽菜	售卖方式	包装
卫生许可证	川卫食证字(2009)第511	产品标准号	NY/T872
	502-0149		
净重	200(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

宜宾芽菜是著名的四川“四大名菜”之一，是宜宾的特产，有着悠久的历史。据可考资料清嘉庆《叙州府志·物产》中记载：“葱韭蒜……白菜青菜蔓菁……各厅县志皆有。”说明当时做为芽菜的原料——青菜已经有较为广泛的种植了。

宜宾芽菜在长期的发展过程中，在产地自然环境和人文因素的共同影响下，逐渐形成了自己独特的风味：香、甜、脆、嫩、鲜，并得以代代相传成为四川家喻户晓的传统酱腌菜。

首先，宜宾芽菜的加工原料二平桩作为四川宜宾市地方特有品种，属于小叶芥类，成熟后的根条柔嫩而富有弹力，为宜宾芽菜最佳的原料。

其次，宜宾市气候属于中亚热带湿润季风气候，常年温和湿润。空气和土壤环境中丰富的适宜腌制发酵的微生物。这些大量的有益微生物在芽菜的腌制发酵过程中产生了宜宾芽菜独特的风味。这让我们想起宜宾市另外一个享誉盛名的特产——五粮液，两者之间有着异曲同工之妙。

在宜宾芽菜的长期发展历史过程中，形成了一套独特的加工工艺。据资料记载，在清光绪年间，叙州（宜宾旧称）近郊的农户将其青菜去叶剖丝，晾晒适度，拌入食盐、红糖，再加入香料配制装坛腌储而成。

营养成分：

含有氨基酸、蛋白质、维生素、脂肪等多种营养成份。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。

配方、做法

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