

## 2010 大量出售 粉丝 白粉丝 提供批发兼零售

产品名称	2010 大量出售 粉丝 白粉丝 提供批发兼零售
公司名称	桂林山人土特产商贸有限公司
价格	5.00/千克
规格参数	品牌:米线粉丝 卫生许可证:2010987546 产品标准号:2010245678925
公司地址	中国 广西 桂林市象山区 桂林市环城南路111号 德天广场27栋2单元701号
联系电话	86-07733937256 13377308037

## 产品详情

品牌	米线粉丝	卫生许可证	2010987546
产品标准号	2010245678925	原料与配料	大米
保质期	365 (天)	水分含量	0.001 ( % )
原产地	广西	生产厂家	桂林
储藏方法	干燥	商品条形码	2010515150151
生产日期	2010-8-1	售卖方式	散装
特产	是		

米粉是指以大米为原料，经浸泡、蒸煮、压条等工序制成的条状、丝状米制品，而不是词义上理解的以大米为原料以研磨制成的粉状物料。米粉质地柔韧，富有弹性，水煮不糊汤，干炒不易断，配以各种菜码或汤料进行汤煮或干炒，爽滑入味，深受广大消费者（尤其南方消费者）的喜爱。米粉品种众多，可分为排米粉、方块米粉、波纹米粉、银丝米粉、湿米粉、干米粉等。它们的生产工艺大同小异，一般为：大米—淘洗—浸泡—磨浆—蒸粉—压片（挤丝）—复蒸—冷却—干燥—包装—成品。

### 粉丝

粉丝晶莹嫩滑，尤其擅长吸收其他食材的味道，用来做虾米香菇粉丝煲、蒜蓉粉丝蒸元贝，或打火锅十分惹味。粉丝有很多种类，像红薯粉丝、豌豆粉丝、蚕豆粉丝等，不过以绿豆粉丝为最佳，因为煮时不易烂，口感最为滑腻。

夏日炎炎，粉丝最好的吃法要数凉拌或滚汤，更为爽口宜人。来看看下面的介绍吧：

### 越式粉丝沙律

材料：粉丝20克、小番茄8粒、虾米10克、草菇6粒、墨鱼（鲜）50克、蒜头3瓣、香菜1根、青柠檬片2片，小辣椒1个、柠檬汁少许、鱼露少许、糖少

许。

做法：粉丝用水泡软，剪成段，略煮片刻，取出沥干；墨鱼切花刀后用开水烫熟；虾米泡软，草菇切成两半，将二者烫熟；小番茄切半，蒜头切片，香菜洗净切末，小辣椒切成丝；将上述所有原料同柠檬汁、鱼露、糖拌匀，装盘，撒上香菜，并以青柠檬片装饰。

### 凉拌豆芽粉丝

材料：粉丝20克，豆芽150克，葱1根，陈醋4汤匙，糖1茶匙，盐半茶匙，香油、鸡粉少许。

做法：粉丝用水浸泡成透明状后，沥干水分，切段；豆芽洗净，用热水烫一下，沥干水份；葱洗净切末，和醋、糖、盐、香油、鸡粉一起搅匀成酱汁；粉丝和豆芽装盘，倒入酱汁混合均匀，冷藏后食用风味更佳。

### 冬瓜肉丸粉丝汤

材料：冬瓜400克、粉丝20克、肉糜200克、姜葱末1汤匙、蛋清1个、盐、鸡精、胡椒粉各适量。

做法：冬瓜洗净切片，粉丝泡发；肉糜加姜葱末、蛋清、盐、鸡精往一个方向充分搅拌；锅内烧水，放一片姜、少许油，待水烧开后转小火，将肉糜抓在手心，从虎口挤出肉丸，放入锅内，依次把肉糜做完；放入冬瓜，待冬瓜呈半透明状，下粉丝，滚3分钟，下盐调味即可。

### 小米粉粥

[原料]小米粉、粳米各适量。

[做法]将小米粉加适量冷水调和，将粳米粥煮沸后入小米粉糊同煮为粥。 [用法]早晚餐温热服用。

联系方式：18978382123 13377308037（诸葛先生）

【客服1】qq：1335078681（潘小姐）阿里旺旺【客服1】：

【客服2】qq：1627990298（伍小姐）阿里旺旺【客服2】：

【客服3】qq：1582938275（李老板）阿里旺旺【客服3】：

【客服4】qq：1491584637（商务经理）阿里旺旺【客服4】：