

东北特级纯正黑木耳 东北

产品名称	东北特级纯正黑木耳 东北
公司名称	吉林市合家德商贸有限公司
价格	55.00/个
规格参数	产地/厂家:东北 品种:特级黑木耳 种类:干木耳
公司地址	暂无
联系电话	86 0432 65523272

产品详情

产地/厂家	东北	品种	特级黑木耳
种类	干木耳	等级	特级
干湿比	1 : 16	耳片厚度	3 (mm)
水分	3 (%)	杂质	1 (%)
灰分	0 (%)		

该产品为礼盒包装，外包装为塑料制品，结实、耐磨!

产品容量：400克（容量也要根据您的要求来定）

又名黑木耳、云耳、桑耳、松耳、中国黑真菌。木耳质地柔软，口感细嫩，味道鲜美，风味特殊，是一种营养丰富的著名食用菌；可素可荤，不但为菜肴大添风采，而且能养血驻颜，祛病延年。木耳属真菌学分类属担子菌纲，木耳目，木耳科。国内有8个品种。木耳菌状如耳朵，寄生于枯木上，含糖类、蛋白质、脂肪、氨基酸、维生素和矿物质。新鲜的木耳呈胶质片状，半透明，成圆盘形，侧生在树木上，耳形不规则形，耳片直径3~12厘米，有弹性，腹面平滑下凹，边缘略上卷，背面凸起，并有极细的绒毛，呈黑褐色或茶褐色。干燥后收缩为角质状，硬而脆性，背面暗灰色或灰白色；入水后膨胀，可恢复原状，柔软而半透明，表面附有滑润的粘液。现代营养学家盛赞黑木耳为“素中之荤”，其营养价值可与动物性食物相媲美。

营养价值1、木耳中铁的含量极为丰富，木耳含有维生素k等多种维生素；2、木耳中的胶质可把残留在人体消化系统内的灰尘、杂质吸附集中起来排出体外，从而起到清胃涤肠的作用；

3、它还有帮助消化纤维类物质功能，对无意中吃下的难以消化的头发、谷壳、木渣、沙子、金属屑等异物有溶解与烊化作用，因此，它是矿山、化工和纺织工人不可缺少的食品。

适用人群：适合心脑血管疾病、结石症患者食用，特别适合缺铁的人士、矿工、冶金工人、纺织工、理发师食用；有出血性疾病、腹泻者的人应不食或少食；孕妇不宜多吃。

用法用量 木耳以做辅料为主，食用方法很多，荤素皆宜，炒菜、烩菜、做汤等辅以木耳，味道异常鲜美。木耳清洗：在温水中放入木耳，然后再放入盐，浸泡半小时可以让木耳快速变软；温水中放入木耳，然后再加入两勺淀粉，之后再搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。

食用功效 木耳味甘、性平，归胃、大肠经；具有益气、润肺、补脑、轻身、凉血、止血、涩肠、活血、强志、养容等功效；主治气虚或血热所致腹泻、崩漏、尿血、齿龈疼痛、脱肛、便血等病症。贴士1、鲜木耳含有一种卞啉的光感物质，人食用后经太阳照射可引起皮肤瘙痒、水肿，严重的可致皮肤坏死。干木耳是经暴晒处理的成品，在暴晒过程中会分解大部分卞啉，而在食用前，干木耳又经水浸泡，其中含有的剩余卞啉会溶于水，因而水发的干木耳可安全食用；2、优质木耳表面黑而光润，有一面呈灰色，手摸上去感觉干燥，无颗粒感，嘴尝无异味。假木耳看上去较厚，分量也较重，手摸时有潮湿或颗粒感，嘴尝有甜或咸味(一般用糖或盐水浸泡过)。

团购量大价格可以洽谈！

联系人：唐女士

联系电话：15947964655

qq：944148603

注意事项 木耳不宜与田螺同食，从食物药性来说，寒性的田螺，遇上滑利的木耳，不利于消化，所以二者不宜同食。患有痔疮者木耳与野鸡不宜同食，野鸡有小毒，二者同食易诱发痔疮出血。木耳不宜与野鸭同食，野鸭味甘性凉，同时易消化不良。