黑木耳 秋耳 东北 木耳 木耳批发 干木耳

产品名称	黑木耳 秋耳 东北 木耳 木耳批发 干木耳
公司名称	黑龙江省野森山特经贸有限公司分公司
价格	58.00/千克
规格参数	产地/厂家:黑龙江 品种:黑木耳 种类:干木耳
公司地址	中国 黑龙江 哈尔滨市道里区 埃德蒙顿路迎宾大厦302栋
联系电话	86 0451 83069688 18686826385

产品详情

产地/厂家	黑龙江	品种	黑木耳
种类	干木耳	等级	一级
干湿比≥	0.1	耳片厚度≥	1（mm）
水分≤	0.1（%）	杂质≤	无（%）
灰分≤	无（%）		

公司名称：黑龙江省野森山特经贸有限公司

公司销售：（0086）186-8682-6385

公司电话：（0086）0451-8306-9688

0451-5347-3494

公司传真： 0451-8306-9688

tom-skype(用户名):zhanghaoran28(国际客户请加skype ,安装方法：到百度搜索：skype 点击官方安装下载，下载完成后进行安装，填写上自己的邮箱，根据提示进入邮箱激活，安装完后创建一个自己的用户名并填写个人资料信息，密码等，然后登陆查找用户加上对方用户名即可联系。用skype国际聊天软件通话清晰方便沟通！！)

国际msn(用户名):xlvlv@live.cn(国际客户请加msn，下载msn方法如上)

客 服qq：1301050677

诚信通id：zhanghaoran888 zhr688公司邮箱：daziran688@163.com

公司地址：黑龙江省哈尔滨市城乡路迎宾大厦120号

公司网站:www.zhanghaoran888.cn.alibaba.com

www.zhr688.cn.alibaba.com

www.xgmtw.com

新货已经陆续下来，优质无根免摘木耳19.5/斤、20/斤 。欢迎各位客户前来采购！

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

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，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。

新货已经陆续下来，优质无根免摘木耳19.5/斤、20/斤 。欢迎各位客户前来采购！

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

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，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。

新货已经陆续下来，优质无根免摘木耳19.5/斤、20/斤 。欢迎各位客户前来采购！

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

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，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。

新货已经陆续下来，优质无根免摘木耳19.5/斤、20/斤 。欢迎各位客户前来采购！

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

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，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。

新货已经陆续下来，优质无根免摘木耳19.5/斤、20/斤 。欢迎各位客户前来采购！

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

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，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。

新货已经陆续下来，优质无根免摘木耳19.5/斤、20/斤 。欢迎各位客户前来采购！

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

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，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。

新货已经陆续下来，优质无根免摘木耳19.5/斤、20/斤 。欢迎各位客户前来采购！

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

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，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。

新货已经陆续下来，优质无根免摘木耳19.5/斤、20/斤 。欢迎各位客户前来采购！

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

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，之后再进行搅拌。用这种方法可以去除木耳细小的杂质和残留的沙粒。