章丘大葱 大葱 山东

产品名称	章丘大葱 大葱 山东
公司名称	章丘市耕读乐链式种养殖专业合作社
价格	3.00/千克
规格参数	品种:大葱 原产地:山东
公司地址	山东省济南市章丘市明水街道办事处西营村
联系电话	13954182626

产品详情

品种 大葱 原产地 山东

章丘大葱的原始品种于公元前６８１年由我国西北传入齐鲁大地，已有三千多年的历史。早在公元一五五二年，其葱就被明世宗御封为“ 葱中之王 ”。 章丘大葱历史悠久。明代，在山东章丘女郎山西麓一带栽培已很普遍。在我国众多的大葱品种中，章丘大葱“ 名 ”“ 特 ”“ 优 ”三字兼备，被誉为“ 葱中之王 ”。 主要品种为“ 大梧桐 ”。 章丘大葱有高、长、脆、甜的突出特点。高：章丘大葱的植株高大魁伟，是当今国内外所有大葱品种的佼佼者，故有“ 葱王 ”之称。长：章丘大葱的葱白很长、很直，一般50～60厘米，最长80厘米左右，备受人们喜爱。脆：章丘大葱质地脆嫩，味美无比。甜：章丘大葱的葱白，甘芳可口，很少辛辣，最宜生食，熟食也佳。 章丘大葱含有丰富的维生素和矿物质。根据北京食品研究所化验分析：每100克大梧桐产品中，含有维生素a 0.05毫克，维生素c 20.2毫克，蛋白质2.4克，脂肪0.3克，总糖8.6克，碳水化合物9.8克，钙4.6毫克，磷39毫克，铁0.1毫克，多种氨基酸0.0298毫克。如果用与前中央卫生研究院营养系测定的《食物分析表》中众所周知的营养丰富的番茄相比，则章丘大葱的维生素b1比番茄多185.7%，b2多233.3%，维生素c多94.2%，蛋白质多328.5%，脂肪多7.1%，粗纤维多84.2%，磷多30%。 章丘大葱有特殊的香味和辛辣味:常食大葱，不但能增进食欲，并有一定医疗效果。葱白肥大、细嫩，于淡辣中略带清甜，耐久藏。生吃、凉拌最佳，炒食、调味、配锅亦好，堪称葱中珍品。为山东人最喜爱的常备蔬菜之一。大葱蘸酱就面饼，是地道的山东风味，尤为广大群众所喜食。大葱又是某些山东名菜的主要作料；烤鸭、红烧肘子、油炸大肠等，都以大葱调味;葱烧海参、葱烧蹄筋、葱烧肉、葱扒鱼唇等名菜，则以章丘大葱为主料;还有葱油泥、葱椒泥、葱油、葱椒绍酒等用葱制成的调味品。人们常说，“ 如言山东菜，菜菜不离葱 ”。 章丘大葱属耐寒性蔬菜，在-2o℃上下都能生长，对土壤的适应性较强。但要获得优质高产，理想土壤是富含有机质的粘性土壤。忌连作，常与小麦或非鲜茎类蔬菜轮作。1999年7月，“ 章丘大葱 ”商标注册成功，成为中国蔬菜类第一件原产地证明商标。根据大葱产地特点、种植情况和产品特色，不同的生产者、经营者分别注册了“ 万新 ”“ 绣惠 ”“ 绿蕾 ”等商标。枣园镇万新村的盒装“ 富硒 ”大葱，在北京、上海等各大市场每公斤价格卖到了5元以上，是普通大葱的2至3倍。 章丘种植大葱已有几百年的历史。优良品种“ 大梧桐 ”，一般株高150至170厘米，最高达到2米；单株重1斤多；章丘大葱被誉为“ 世界葱王 ”。 章丘大葱的营养及药用 据中国医学科学院营养研究所分析，大葱中含有较多的蛋白质、多种维生素、氨基酸和矿物质，特别是含有维生素a、维生素c和具有强大的杀菌能力的蒜素，用它作药用，可以预防治疗十几种病，如杀灭痢杆菌，治疗心血管病等。 大葱含有植物杀菌素，具有治疗疾病的功效，它是消毒

物质的无尽源泉。假若致病微生物与食物、水、大葱一同进入人体的口腔、消化道、呼吸道系统，则在数分钟内就能受到它的制约而无法为害。[明]李时珍《本草纲目》载：葱白作汤治伤寒寒热、中风耳目浮肿、能出汗；葱汗即葱涕，功同葱白，取汁入酒少许，滴鼻中治衄血不止；葱须疗饱食、房劳、血渗大肠、便血、肠痔；葱花治心脾痛；种实明目，补中气不足。 吃在章丘大葱 山东人爱吃葱，既可生吃，又可熟食。生吃,尤以大葱剁段或切丝蘸甜面酱就面饼而食，是山东人的嗜好。熟食，就自成体系的鲁菜来说，无论是爆炒烧熘，还是蒸扒炸烤，都少不了章丘大葱。鲁菜行中语云，"如言山东菜，菜菜不离葱。"可见其葱在鲁菜中举足轻重的地位。在鲁菜之中，其葱不仅可作主料，亦可作辅料，更可做调料。就连大名鼎鼎、驰誉中外的北京全聚德的烤鸭，非用章丘大葱做作料不可。否则，味不正，味不纯。 章丘大葱主要佐食品：像烤鸭、锅烧肘子、清炸大肠、葱烧海参、葱烧蹄筋、葱烧肉、葱扒鱼唇；主要调味品有:葱油泥、葱椒泥、葱油、葱椒绍酒等。鲁菜重葱香,有"如言山东菜,菜菜不离葱"之说,章丘大葱更是烹调鲁菜的佳品.章丘大葱不仅畅销国内，而且打入了国际市场。现已扩大到10万多亩，总产达10亿公斤以上。主产区为枣园、绣惠、宁家埠三乡镇结壤地区。