

荠菜 江苏 袋装纸箱 速冻

产品名称	荠菜 江苏 袋装纸箱 速冻
公司名称	天泰缘食品有限公司
价格	84.00/箱
规格参数	产地:江苏 包装:袋装纸箱 处理技术:速冻
公司地址	中国 江苏 东台市 江苏 东台市
联系电话	86 0515 85166305 15962058088

产品详情

产地	江苏	包装	袋装 纸箱
处理技术	速冻	规格	24斤/箱
品牌	天泰缘速冻野荠菜	卫生许可证	320981-012412
产品标准号	SB/T10379-2004	原料与配料	野荠菜
保质期	180 (天)	水分含量	2 (%)
储藏方法	冷藏	绿色食品	是
生产日期	2010/11/22	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	是

与天泰结缘，享世间美食。天泰缘野荠菜

现代研究表明，荠菜含有7种有机酸、11种氨基酸、7种糖分和多种无机盐，所含蛋白质、粗纤维、胡萝卜素和维生素b1、b2、b6、c等也多为人体所需的营养物质，所以俗语说“三月三，荠菜当灵丹”。

药理实验表明，荠菜全草有降压、扩张冠状动脉、兴奋呼吸、收缩平滑肌等作用。现代中药学认为，荠菜“甘、平、归心、肝、肾经，具有利尿消肿，明目止血功效”，主治水腫、淋病、乳糜尿、吐血、便血、月经过多、目赤疼痛等。由此可见，荠菜的食用与药用价值非同一般。

荠菜的吃法荠菜粥:先炒荠菜，拌炒片刻，然后入香菇丝、笋丝、粳米，加水煮粥。将熟时放盐即可荠菜饺子把采回来的鲜荠菜洗净，切碎的荠菜与豆腐及鲜猪肉拌好，再放入佐料调好饺子馅，包成饺子煮熟后香气扑鼻。如果吃锅贴饺子更好吃。荠菜肉丝荠菜切成丝，猪肉切丝同炒，起锅时再用水淀粉勾芡，此菜白绿相同，清香爽口。荠菜鸡汤取荠菜嫩叶略烫一下，盛入碗中，再把鸡蛋打入荠菜中搅匀，水发木耳洗净，鲜姜洗净切末，炒锅加油至五成熟，下姜末炒出香味，冲入清汤烧开后去浮沫，加入鸡蛋荠菜，放入木耳、盐、味精再煮沸即可。荠菜炒鸡蛋 将荠菜切碎成末，与鸡蛋一起下锅炒，边炒边用锅

铲压成菜饼，黄中透绿，鲜嫩清香，吃时用刀分成数块。凉拌将芥菜在开水锅中煮熟之后，切碎了和豆腐干拌着吃。

春日和煦，芥菜遍野，闲暇时刻，置身田间地头，携菜而归，品尝自然美味，于身心、于养生都有着不同寻常的情趣。