

# 爆品年底大 东北木耳长白山黑木耳 产地秋木耳 木耳

产品名称	爆品年底大 东北木耳长白山黑木耳 产地秋木耳 木耳
公司名称	白山市参芝源特产有限公司
价格	48.00/件
规格参数	品种:黑木耳 种类:干木耳 等级:二级
公司地址	吉林白山市八道江区浑江大街13号
联系电话	86-04396969955 13604498597

## 产品详情

产地供应长白山黑木耳，地栽耳，当年新货秋耳。干度好，泡发比高，达到1：15以上.质地厚。

48元/斤，2斤起批。量大价格从优！请联系客服！

黑木耳别名木耳。因生长于腐木之上，其形似人的耳朵，故名木耳.其不仅清脆鲜美，滑嫩爽喉，而且有增加食欲和滋补强身的作用。黑木耳具有一定吸附能力；对人体有清涤胃肠和消化纤维素的作用。因此，它又是纺织工人、矿山工人和理发员所不可缺少的一种保健食品。

泡发后实物拍摄如下图：

### 木耳食谱

1、葱香木耳：干木耳15克，青椒、红椒各25克，胡萝卜40克，元葱20克待用。木耳泡发后，洗净，开水焯过。青红椒、胡萝卜切块焯过。加姜末，蒜末，盐，味素一起拌均，最后放辣椒油拌均即可。

、木耳炒肉：木耳15克、青椒20克。胡萝卜30克，精肉30克。葱、蒜、姜、盐、鸡精适量。泡发的木耳洗净后待用。青椒、胡萝卜切菱形块。加油适量烧开后将精肉翻炒，加酱油、花椒后放入葱段，再加青椒、胡萝卜、木耳、翻炒片刻。加盐适量。最后加鸡精调味出锅。

3、小白菜凉拌木耳：

干木耳10克、小白菜100克、胡萝卜20克、蒜末、姜末、盐、白醋、白糖、味素、辣椒油。将胡萝卜切丝，木耳水发洗净，小白菜洗净后切段，加入上述调味品，拌匀即可。