

青岛供应各种调味香料--香菜粉--青岛和本食品香菜粉

产品名称	青岛供应各种调味香料--香菜粉--青岛和本食品香菜粉
公司名称	青岛和本食品配料有限公司
价格	2.00/袋
规格参数	品牌:山东 是否进口:否 原产地:山东
公司地址	青岛市李沧区金水路768号12号楼4单元1102
联系电话	0532-89088518 15092032578

产品详情

声明：我公司报价均以100g为单位，实际包装规格为25kg/袋或25kg/箱，不足25kg均列为样品发货，样品包装规格随机！

牛至	红烩调味粉	维生素c	烤面筋专用粉
百里香	泰式咖喱	维生素e	姜粉
欧芹	小茴香粉	海带粒	蛋黄粉
英式咖喱	香叶粉	海带粉	草果粉
马德拉斯咖喱	炸鸡粉	迷迭香	鱼腥草粉
木耳	裹粉	白背木耳丝	葛根粉
黑木耳	炸鸡腌料	黑木耳丝	孜然粉
木耳粉	甜椒粉	丁香粉	胡萝卜粉
薄荷粉	芥末粉	姜黄粉	芫荽粉
香菇粉	香菜粉	八角粉	皮萨草粉
黑胡椒粉	菠菜粉	百里香粉	魔芋粉
白胡椒粉	茶多酚	罗勒粉	黑大蒜
辣椒粉	马玉兰	面筋粉	洋葱粉
粉末辣椒红色素	大蒜粉	谷朊粉	
泡菜粉	肉蔻粉	谷元粉	

上列表中各产品，均现货供应，如有需求，欢迎您随时来电洽谈！

香菜是人们最熟悉不过的提味蔬菜，北方一带人俗称“芫荽”状似芹，叶小且嫩，茎纤细，味郁香，是汤、饮中的佳佐。

一年生或二年生草本，高30-100cm。全株无毛，有强烈香气。根细长，有少数纤细的支根。茎直立，多分枝，有条纹。基生叶一至二回羽状全裂，叶柄长2-8cm；羽片广卵形或扇形半裂，长1-2cm，宽1-1.5cm，边缘有钝锯齿、缺刻或深裂；上部茎生叶三回至多回羽状分裂，末回裂片狭线形，长5-15mm，宽0.5-1.5mm，先端钝，全缘。伞形花序顶生或与叶对生，花序梗长2-8cm；无总苞；伞辐3-8；小总苞片2-5，线形，全缘；小伞形花序有花3-10，花白色或带淡紫色，萼齿通常大小不等，卵状三角形或长卵形；花瓣倒卵形，长1-1.2mm，宽约1mm，先端有内凹的小舌片；辐射瓣通常全缘，有3-5脉；药柱于果成熟时向外反曲。果实近球形，直径约1.5mm。背面主棱及相邻的次棱明显，胚乳腹面内凹，油管不明显，或有1个位于次棱下方。花果期4-11月。其品质以色泽青绿，香气浓郁，质地脆嫩，无黄叶、烂叶者为佳。

香菜属耐寒性蔬菜，要求较冷凉湿润的环境条件，在高温干旱条件下生长不良。香芹菜属于低温、长日照植物。在一般条件下幼苗在2~5度低温下，经过10~20天，可完成春化。以后在长日照条件下，通过光周期而抽薹。香芹菜为浅根系蔬菜，吸收能力弱，所以对土壤水分和养分要求均较严格，保水保肥力强，有机质丰富的土壤最适宜生长。对土壤酸碱度适应范围为pH6.0~7.6。

冷藏方法

地沟冻藏

东北各地多采用地沟冻藏，地沟分活沟和死沟两种。一般在风障、温室或立壕北侧的遮阳处挖一个宽、深各30厘米或宽70—100厘米，深30—70厘米的活沟。在活沟底顺沟长方向挖1—3条宽深各20—25厘米的通风道，通风道峡谷侧穿过窄沟的两端到地面上，通风道上面可稀疏横放些单层秫秸，把香菜放在上面贮藏。供冬藏的香菜，播种期应比直接上市采用松扎袋口的办法。扎袋时用2厘米粗的木棒插入袋口，扎紧后再抽出木棒，将口边卷起。贮藏期间不用开袋放风，的晚几天，收获期也应晚些，一般在早晚地面结冻，中午融冻时收获为宜。采收的香菜去掉泥土，摘去黄叶，1—1.5公斤捆成把或撒放在沟内，根身内，叶面撒一层沙土或沟面上盖一层秫秸，以后随气温下降，分2—3次加覆盖物，覆土总厚度为20—25厘米。严寒的季节可再在上面加盖草苫，沟内温度维持在-5—4℃，使香菜叶片冻结，根部不冻为宜，此法可贮到翌年2月底。香菜了出窖后要缓慢解冻，不能急躁。

气调冷藏

供贮藏的香菜应选棵大、株壮、颜色鲜绿、无病虫害的植株。收获时留根1.5—2厘米长，收获后勿受热，及时加工处理，剔除病、伤等黄叶，捆成0.5公斤左右的小捆，上架预冷，在库温0℃条件下预冷12—24小时，当香菜体温达0℃时即可装袋冷藏，其袋是用聚乙烯薄膜制成，袋长1米，宽0.85米，厚0.08毫米，每袋可装8公斤香菜。这了方便调节袋内气体成分，可袋内二氧化碳平均值为7.8左右，氧气为10.3%左右，商品率和保鲜指数均达90%以上，损耗在7%—8%。松扎袋口贮藏香菜的库温，最好恒定在-1.5—1℃，不能过低。这种气调冷藏，可贮到翌年5月，效果很好。

经济价值

芫荽由于有刺激性气味而少虫害，一般不需要喷洒农药，接近有机食品，非常适合生食、泡茶和做菜用。生食香菜可以帮助改善代谢，利于减肥美容。日本现在流行用香菜泡茶，并认为香菜茶的排油效果超过柠檬茶和薄荷茶。其做法是把香菜叶子或整棵香菜洗净，用沸水冲泡即可。如今在东京，居然出现了香菜餐馆——“香菜屋”，里面有各种用香菜制成的菜肴，从生拌香菜、炒香菜、香菜冰激凌到香菜饼干，生意异常火爆。种子粉末为欧洲人常用之调料，是“咖喱粉”的原料之一。

购买香菜粉，欢迎您到青岛和本食品！

"青岛厂家供应各种调味香料--香菜粉--青岛和本食品香菜粉"的原料与配料为香菜，菠菜，生产日期是见包装，净重（规格）为100（g），储藏方法是阴凉干燥处，是否进口为否，特产是否，原产地为山东，商品条形码是0，生产许可证编号QS为0，规格是100g/袋，净重为100g，产品标准号是0，卫生许可证为0，生产厂家是山东，品牌为山东，保质期是18（个月），售卖方式为袋装