

（批发团购）津泰康牌黑木耳200克袋装

产品名称	（批发团购）津泰康牌黑木耳200克袋装
公司名称	河源市源城区津泰康食品加工厂
价格	32.00/件
规格参数	品种:黑木耳 种类:干木耳 等级:特级
公司地址	河源市东埔莲塘岭村238号二楼
联系电话	3370798 18818330838

产品详情

【厂家说明】一件黑木耳有20袋，此处标示的价格为每袋价格！！

购买越多，优惠越大，欢迎选购！！

黑木耳是一种营养丰富的食用菌，又是我国传统的食品和出口商品，因生长于腐木之上，其形似人的耳朵，故名木耳；又似蛾蝶玉立，又名木蛾；因它的味道有如鸡肉鲜美，故亦名树鸡、木机（古南楚人谓鸡为机）：重瓣的木耳在树上互相镶嵌，宛如片片浮云，又有云耳之称。人们经常食用的木耳，主要有两种：一种是腹面平滑、色黑、而背面多毛呈灰色或灰褐色的，称毛木耳（通称野木耳）；另一种是两面光滑、黑褐色、半透明的，称为光木耳。木耳质软味鲜，滑而带爽，营养丰富。

选择“津泰康”牌食品，是品质信心的保证，是送礼、食用的最佳健康礼品！

食用方法：

1、木耳炒金针

材料：黑木耳、金针菜各50克，适量熟油、精盐、鲜汤。

烹调方法：将黑木耳洗净去蒂沥干水；金针菜用水泡软去蒂切段。炒锅上旺火，放油烧热，下黑木耳、金针菜炒片刻，放鲜汤、精盐烧入味出锅装盘即可。

2、猪肝木耳汤

材料：黑木耳25克，猪肝50克。

烹调方法：将上料洗净，热锅下料稍加煸加入适量水，煮沸加入适量盐、葱花即可。

3、黑木耳瘦肉汤

材料：瘦肉100克，黑木耳50克，红枣适量。

烹调方法：黑木耳浸透洗净，瘦肉切小块，红枣去核洗净，共同放于瓦盅内，用4碗清水熬2小时左右，去渣饮汤。

选择“津泰康”牌食品，是品质信心的保证，是送礼、食用的最佳健康礼品！

"（批发团购）津泰康牌黑木耳200克袋装"的灰分 为8.0（%），等级是特级，杂质 为0.1（%），干湿比 是1 15，种类为干木耳，水分 是15.0（%），耳片厚度 为0.05（mm），品种是黑木耳，产地/厂家为广东/津泰康