

# 优质干黄花菜 批发 库存蔬菜及蔬菜制品

产品名称	优质干黄花菜 批发 库存蔬菜及蔬菜制品
公司名称	上海佳周贸易有限公司
价格	8.00/袋
规格参数	种类:库存蔬菜及蔬菜制品 品名:干黄花菜 类型:干货
公司地址	上海市奉贤区南桥镇新建西路125号 - 205
联系电话	13901732250

## 产品详情

黄花菜是一种多年生草本植物的花蕾，味鲜质嫩，营养丰富，含有丰富的花粉、糖、蛋白质、维生素c、钙、脂肪、胡萝卜素、氨基酸等人体所必须的养分，其所含的胡萝卜素甚至超过西红柿的几倍。黄花菜性味甘凉，有止血、消炎、清热、利湿、消食、明目、安神等功效，对吐血、大便带血、小便不通、失眠、乳汁不下等有疗效，可作为病后或产后的调补品。

适合人群 老少皆宜。孕妇、中老年人、劳累者尤适合食用。

如何挑选最好的黄花菜：最好的干黄花菜为蒸制晒干的黄花菜，颜色为金黄色或棕黄色，花嘴一般呈黑色，而用硫磺薰过或加入过量焦亚硫酸钠的黄花菜色呈嫩黄色或偏白，用手捏有粘手感，虽然卫生部后来规定加工黄花菜允许使用焦亚硫酸钠，但加了焦亚硫酸钠的黄花菜味酸且营养成分被破坏。而现在未加焦亚硫酸钠的黄花菜极少。所以尽量选择干、抓起来轻、不粘手、无刺激性硫磺味、色泽偏老的黄花菜。

黄花菜的生长环境：

黄花菜的食用方法

黄花菜粥的制作方法

【原料】鲜黄花菜50克(干品20克)，粳米50克，食盐适量。

【制作】将黄花菜加水适量煎煮，入粳米煮粥。

【用法】吃菜喝粥，每日1次。

【疗效】 清热，消肿，利尿，养血平肝。适用于流行性腮腺炎等。

### 黄花菜炒肉丝的制作方法

主料：黄花菜200克，猪里脊肉150克，尖红椒10克，植物油500克（实耗50克），精盐4克，味精2克，嫩肉粉3克，蚝油1克，酱油1克，葱5克，水淀粉10克

制作流程：

（1）猪里脊肉切成5厘米长、宽、厚各0.3厘米的丝，用精盐、嫩肉粉、浓水淀粉、油2克上浆抓匀。红尖椒切成细丝，葱切段。

（2）锅置旺火上，加入清水，烧沸后倒入黄花菜，烫至断生后捞出，沥干水分。

（3）锅置旺火上，放入植物油，烧至四成热时下入肉丝，滑散倒入漏勺沥油。

（4）锅内留底油，下入尖红椒炒香，再放入黄花菜、精盐、蚝油炒拌入味，下入肉丝，用水淀粉勾芡，撒上葱段，翻拌均匀，出锅装盘即可。

"优质干黄花菜厂家直销批发"的新奇创意项目为报名，类型是干货，库存级别为当年货，品名是干黄花菜，种类为库存蔬菜及蔬菜制品，产地是湖南衡阳