

## 特卖会贡菜万家合源食品品质上乘！

产品名称	特卖会贡菜万家合源食品品质上乘！
公司名称	云南万家合源食品有限公司
价格	38.00/千克
规格参数	品种:菜花 重量:88 农药标准纯度 :96.0 (%)
公司地址	中国 云南 昆明市 云南万家合源食品有限公司
联系电话	86-018701941387 18701941387

## 产品详情

### 名片

来源 古代行脚商行走贩卖将各地特产带至他乡，然而因为南北山川阻隔、菏泽难越，加之储存不便，为杜绝腐坏、便于储运，便将各地特产晒干、腌制，制成干货，故此产生南北干货一说，南北干货行业也得以延传至今。各种干货的泡发 发腐竹的窍门：腐竹用温水浸泡才能软硬一致，如果用热水泡发，则容易造成软硬不匀，甚至外烂里硬的现象。

发银耳的窍门：泡发银耳时，可先将其放入凉水中浸泡1小时，然后去根，去杂质，洗净即可烹饪。

发干黄花菜的窍门：将黄花菜梗和杂质去掉，放入冷水中浸泡30分钟，挤干水分即可使用。开水烫发干

百合：首先将干百合洗净，放在准备好的容器中，加入适量的开水，加盖浸泡半个小时左右，取出后洗

净杂质即可烹饪。泡发海带小窍门：将干海带放入蒸笼蒸半个小时，取出后先用碱面搓一遍，然后用清

水泡一天，这样处理的海带又脆又嫩，且无腥味。发西米的窍门：将西米放入沸水中煮约15分钟，待西

米有80%~90%由白色变为透明，中间仅有很小的白点时，将西米和水一起倒入冷水中冷却，吃时一余即

可。虾米巧泡发：用温水将虾米洗净，再用沸水浸泡3~4小时，待虾米回软时，即可实用。也可用凉水

，加水上屉蒸软。发海蜇丝不缩的窍门：先将海蜇丝用滚烫的开水中冲一下，捞出后随即投入凉开水中

浸泡，这样泡发出来的海蜇丝不会收缩，且味美爽口。

"【特卖会】【贡菜】【万家合源食品】品质上乘！"的安全性为放心菜，农药标准纯度 是96.0 (%)，农药残留量为0.1 (%)，重量是88，品种为菜花，产地/厂家是云南万家合源食品有限公司，属性为属性值