

批发供应优质青稞炒面50公斤起

产品名称	批发供应优质青稞炒面50公斤起
公司名称	西宁唐古风商贸有限公司
价格	6.00/千克
规格参数	品牌:现加工 卫生许可证:SP6301041010500223 净重:1 (kg)
公司地址	西宁市城西区西关大街126号2号楼26-16号房
联系电话	6301980 13709743295

产品详情

品牌	现加工	卫生许可证	SP6301041010500223
净重	1 (kg)	保质期	12个月 (天)
等级	优质	原产地	青海
水分含量	0 (%)	粗细度	中粗
储藏方法	阴凉干燥处	生产日期	现磨
售卖方式	包装	特产	是
原料与配料	青稞粉		

青稞炒面

青稞

炒面，是将青稞炒熟后在水磨上磨制而成，类似中国北方的炒面。不同的是北方炒面是先磨后炒，而青稞炒面是先炒后磨，不去皮。

有粗/中粗/细三种粉，一般吃糌粑多选择比较粗的青稞炒面，也就是粗/中粗用得比较多。

用酥油吃酥油糌粑：藏

族人民的主食是糌粑(读音：渣巴)。糌粑实际上就是青稞

炒面，其与酥油、茯茶、牛奶经特殊加工即可制作成酥油糌粑（也简称糌粑）。

酥油糌粑的吃法简单，在碗里放一些酥油，冲入奶茶或熬茶水（也可不加牛奶），添上炒面后用手搅拌，待炒面与茶水、酥油完全揉合，能用手捏成团，就可进食了。

一般用手直接送进口中。食时用手不断在碗里搅捏，揉合成团，用手往嘴里送。藏族群众吃饭一般不用筷子、勺子，只用手抓。这种吃饭方式和印度人相似，印度人吃米饭也用手抓，叫做抓饭。由于糌粑吃法简单，携带方便，很适合游牧生活。牧民们出远门时腰间总要挂一个糌粑口袋，藏语叫「唐古」。

拍品为青海优质青稞炒面，中粗，现磨，质量保证，每件10kg（袋装），5袋起，支持支付宝,开发票，网页价格为含税价格。

选购注意事项：

买家必读：

1、购买前请您尽量全面的了解商品，页面上不够详尽的地方，可通过留言咨询。2、款到24小时内发货。3、运费中均含包

装费，具体请参考淘宝店铺首页《邮政物流快

递资费》：<http://store.taobao.com/shop/xshop/promote.htm?id=3922>

本公司商品差不多全是食品或保健品类，很多是天然野生的，不是机器生产的，没有完全相同的产品，请选购时注意，另外食品类各人口感或感觉不可能一样，最好问清楚再考虑购买，但不管怎样，本店承诺绝无假货和做假，也在商品描述中尽可能说清商品的特征，努力选择品质更好的产品，并愿意接受客户的任何检验，支持支付宝接受退换货。如果对所选购的产品不满意，请不要支付货款，并联系我退货，不要勉强留下自己不满意的商品。如果已经付款，也可通过其他方式您退货给我我退款回去。谢谢光顾公司的各位朋友！