

东北特产 秋木耳批发干货黑木耳 1000g 一件代付

产品名称	东北特产 秋木耳批发干货黑木耳 1000g 一件代付
公司名称	永和县晋源农贸有限责任公司
价格	面议
规格参数	品种:永和晋源 种类:干木耳 等级:一级
公司地址	上海上海市宝山区沪太路3611弄8号102室
联系电话	13613451465

产品详情

黑木耳红枣汤材料：黑木耳10克，红枣50克。

做法：用适量沸水，把黑木耳和红枣煮熟即可。功效：1、黑木耳中的胶质是可以将残留在消化道中的杂质、废物吸附后排出体外。此外，黑木耳中含有的类核酸物质，可以降低血液中的胆固醇和甘油三酯的含量；2、连续食用1周能起到纤体丰胸的效果，最好在月经前1星期到月经结束这段时间饮用，每天吃或隔天食用都可以。

黑木耳的作用：黑木耳具有益气强身、滋肾养胃、活血等功能，它能抗血凝、抗血栓、降血脂，黑木耳的作用降低血粘，软化血管，使血液流动通畅，减少心血管病发生。黑木耳还有较强的吸附作用，经常食用利于使体内产生的垃圾及时排出体外。黑木耳对胆结石、肾结石也有较好的化解功能，黑木耳的作用因为它所含的植物碱具有促进消化道、泌尿道各种腺体分泌的特性，植物碱能协同这些分泌物催化结石，润滑肠道。

木耳洗泡法：

1.用米汤或烧开的淘米水置凉后发泡木耳，不仅易洗、而且泡过的木耳肥大、松软、味道鲜美。如果木耳较脏，可在水中加少许食醋，然后轻轻搓洗，便可很快除去木耳上的泥沙杂物。

2.如果在浸泡的木耳的温水中，加进两匙细淀粉，再用手搅拌均匀，揉搓洗涤木耳，然后再用清水冲洗，则吸附在木耳上的细小脏物，都可以清除干净。

3.木耳最好用冷水发泡，不仅可使木耳恢复到生长期的半透明状态，而且还可以是木耳发的大一些。而且吃起来鲜嫩脆爽（热水发的木耳，软绵发黏）。

本产品的品种是永和晋源，种类是干木耳，等级是一级，干湿比 是1 15，耳片厚度 是2（mm），水分 是3（%），杂质 是0.1（%），灰分 是8.0（%），产地/厂家是永和晋源农贸有限公司