珍一堂木耳80克干制食用菌

产品名称	珍一堂木耳80克干制食用菌
公司名称	滕州市景文食品有限公司
价格	7.00/个
规格参数	产地/厂家:黑龙江省 品种:珍一堂 种类:干木耳
公司地址	滕州市杏花村干杂海货批发市场4-11、12号
联系电话	0632-5238777 13806376582

产品详情

产地/厂家	黑龙江省	品种	珍一堂
种类	干木耳	等级	三级
干湿比≥	1：12	耳片厚度≥	0.3（mm）
水分≤	14（%）	杂质≤	1（%）
灰分≤	6.0（%）		

木耳又名黑木耳，云耳、桑耳、松耳，中国黑真菌。木耳质地柔软，口感细腻，味道鲜美，风味独特，是一种营养丰富的著名食用菌，可素可荤，不但为菜肴大添风采，而且能养血驻颜，祛病延年。

木耳中含铁的含量极为丰富，故常吃木耳能养血驻颜，令人肌肤红润，容光焕发.

木耳含有维生素k，能减少血液凝块，预防血栓症的发生，有防止动脉硬化和冠心病的作用。木耳中的胶质可把残留在人体消化系统内的灰尘，杂质吸附集中起来排除体外，从而起到清胃涤肠的作用。它还有帮助消化纤维类物质功能，对无意中吃下的难以消化的头发、谷壳、木渣、沙子、金属屑等异物有溶解于消化作用.

食用方法 在温水中放入木耳，然后在放入少量盐，浸泡半小时可以让木耳快速变软洗净，木耳以作辅料为主，食用方法很多，荤素皆宜。凉拌、炒菜、烩菜、作汤等辅以木耳，味道异常鲜美。