

天汉农农蕨根粉丝批发 天然野菜山菜/蕨根粉条/400克 美味凉拌菜

产品名称	天汉农农蕨根粉丝批发 天然野菜山菜/蕨根粉条/400克 美味凉拌菜
公司名称	城固县天汉农家食品有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥ 9.00 品牌:荣富 是否进口:否
公司地址	陕西省城固县民主街6101号
联系电话	86-09167216308 13571648619

产品详情

蕨根粉丝：

每袋400克 夏天最可口的凉拌菜

批发每件24袋

不含运费不含税

蕨根粉是一种药食同源的天然野生植物，即可入药又可食用，富含铁，锌，硒等多种微量元素和维生素及多种必需氨基酸，其vc含量高达28.6多毫克\百克以上。本草纲目载*蕨根祛热解毒，利尿道，令入睡，补五脏不足。蕨根淀粉是当地人民历来十分喜爱的野生珍稀食品。

本产品原料采自深山，天然野生无污染，经现代工艺取其根部淀粉精制而成。是绿色保健食品中又一珍品。蕨根粉丝采用秦巴山区野生植物蕨根的根茎为主要原料，运用传统工艺，精制而成。蕨根淀粉富含蛋白质、粗纤维素、氨基酸、多种维生素及人体所需的微量元素。本产品营养丰富口感滑润，是21世纪居家宴会的美食佳品。蕨根粉号称“山珍之王”属多年生草本植物，是上等的山珍佳品，营养丰富，含多种维生素和微量元素，按现代制粉技术精制而成，口感细腻，是馈赠亲友及宴席之上品。蕨根系列产品以秦巴山区多年生长的蕨根茎为原料，采用最新技术提取淀粉精制而成的纯天然保健食品。

据《本草纲目》记载“蕨根具有祛暴寒、利尿道、令入睡、补五脏不足”等功效。本品富含淀粉、植物蛋白、低聚糖、氨基酸和钙、铁、锌、硒等多种人体必须的微量元素。是老人、孕妇、儿童理想的营养佳品。蕨根粉丝的样子看上去就是黑色的粉丝，它是从野生蕨菜的根里提炼出来的淀粉类做成的粉丝食品。因为蕨菜的根是紫色的，所以做出的粉丝也就成了“黑粉丝”。蕨根粉保留了蕨菜根里大部分营养（凉粉、粉丝营养与原料比损失的多且豆粉的不易消化），而“

蕨根”对人体的保健作用是根茎类食物里名列前茅的，这也是符合颜色越深，营养越高规律的又一个例子。蕨菜是含纤维的野菜食品，每百克蕨菜叶含蛋白质1.6克、碳水化合物10克、钙24毫克、磷29毫克、铁6.7毫克、维生素含量为35毫克、胡萝卜素1.68毫克，富含麦角甾醇、胆碱、甙类。

中医认为蕨菜健脾，祛痰湿，是属于减肥野味菜类。

现代研究认为蕨菜中的纤维素可有促进肠道蠕动，减少肠胃对脂肪吸收的作用。

给大家推荐一款美味的凉拌蕨根粉丝

上图先：

是不是看起来很美味呀，具体怎么做，看下面我教给大家的，很好学哦，学会了您做的比我还要好了。呵呵！

制作方法：

【用料】

蕨根粉丝1团（125克）

大蒜3瓣

小红尖椒2-4个（根据自己嗜辣的程度哈）

香菜2根

香醋2大勺（30ml）

生抽2大勺（30ml）

白砂糖2勺（10ml）

香油1大勺（15ml）

盐1小勺（5克）

每次吃饭用100克左右，具体吃法是：将适量蕨根粉丝倒入开水中浸泡10分钟左右（一定保证没有硬芯），然后捞出用凉水过凉，就像粉丝的吃法一样，然后就可以根据家人爱好，灵活变换做法，比如黄瓜丝拌蕨根粉、酸辣蕨根粉、鸡丝蕨根粉等。具体做法：

1.蕨根粉丝在开水里泡10分钟(无硬心为宜)，捞出来用凉水过凉。2.适量盐、醋、白糖、红油、花椒粉、味精，搅匀淋在蕨根粉丝上。3.撒上葱花、朝天椒、香菜、锅内放底油烧热淋上(炝一下)即可。

蕨根粉煮鳝鱼 特色：鳝鱼柔嫩，滋味香辣。制作材料：鳝鱼400克。配料：干蕨根粉丝50克。调料：植物油40克,精盐1克,味精4克,豆瓣酱5克,重庆火锅底料20克,整干椒15克,姜5克,蒜籽5克,红油10克,鲜汤200克。做法:锅内放底油,放姜末、蒜末、干椒段煸香,加入火锅底料、豆瓣酱、鳝鱼翻炒均匀,倒入

鲜汤，放入蕨根粉丝，加精盐、味精调好味，淋红油，出锅装入汤碗内即可！

本产品的建议零售价是¥9.00，品牌是荣富，是否进口是否，生产许可证编号QS是610723010016，原产地是陕西，售卖方式是包装，原料与配料是蕨根粉、红薯淀粉、食用植物油，特产是是，保质期是540天（天），生产日期是2012年5月，生产厂家是荣富淀粉制品厂，储藏方法是阴凉干燥处，卫生许可证是SP612322110013158，产品标准号是Q/NNF001-2003，净含量（规格）是400（g），包装规格是400克