

加工 特色脱水贡菜 淳康特级天然贡菜

产品名称	加工 特色脱水贡菜 淳康特级天然贡菜
公司名称	徐州淳康食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:淳康 是否进口:否 原产地:江苏
公司地址	江苏 邳州市 江苏徐州邳州铁富工业园区
联系电话	051686481978 15298738816

产品详情

贡菜的制作方法：春节前至元宵后，选择蕾大而不抽花的大芥菜，去其外瓣，切成4片，略晒去一些水分之后，用刀横切成条或粒状，再让烈日晒至半干，放进木桶，逐层敷盐，压上大石头，经过一夜之后，将其苦涩汁水沥出，再稍晾干，即可进行腌制。腌制时将芥菜放入木桶或瓷盆中。边揉边加上食盐、白糖、黄酒，不断揉搓，再伴以香豉或南姜末，即可入瓮密封，让其慢慢渗透腐熟，经过一两个月即可食用。其色味浓香，入口酥脆、咸甜适宜。还有一种叫酥贡的，也用以上方法制作，但不必长期腌制，两三天即可取食，其特点是表翠酥脆。配料的比例因各地各人喜爱而异，有人在酥贡的配料中加辣椒，有的加芝麻。

芝麻贡菜的做法

- 1.将发制好的贡菜切寸段，用开水烫一下，捞出沥干；
- 2.将葱、姜、蒜分别切末待用；
- 3.勺内加油烧热，放入葱、姜、蒜炝香；
- 4.烹入料酒，加肉汤，下入玉米、肉丁、猴头蘑丁、鸡精烧入味；
- 5.下入贡菜、红椒、河虾炒匀至熟；
- 6.再下入松子仁（炸熟），加精盐、味精炒匀；
- 7.最后下入挑散的米饭炒透，淋入香油出勺装盘即成。银芽贡菜的做法1.贡菜洗净，切去老根，放入清水中浸泡30分钟，切段.

本产品的品牌是淳康，是否进口是否，原产地是江苏，生产许可证编号QS是320309010074，包装是散装，处理技术是脱水，卫生许可证是苏卫食证字（2007）第320382-010045号，产品标准号是Q/320382FXB01-2009，原料与配料是贡菜，保质期是180（天），水分含量是5（%），储藏方法是低温下储藏，绿色食品是是，生产日期是2014.7，售卖方式是散装，特产是是，有机食品是是，净含量（规格）是1000（g）