

真空袋Bm级莼菜 含硒产品 莼菜之乡 佛宝山特产

产品名称	真空袋Bm级莼菜 含硒产品 莼菜之乡 佛宝山特产
公司名称	利川市山野食品有限责任公司
价格	面议
规格参数	品种:莼菜 安全性:可靠 原产地:湖北恩施
公司地址	利川市农业科技园
联系电话	0718-7281555 13986864838

产品详情

bm级莼菜

规格：规格在2.5cm-4.0cm之间，带芽98%，尾部茎在以内；无黑节、无老梗、、无杂质、无污染、无头发。

莼菜：又名马蹄菜、水葵、湖菜、水荷叶，为睡莲科丝属植物。中国稀有，世界珍奇，其味清脆，古代为帝王贡品，皇室佳品。明李时珍《本草纲目》：“春夏嫩茎末叶者名稚莼，稚者小也；叶鞘长者名丝莼；主秋老者则名葵莼……”。水魏贾思勰《齐民要术》：“近坡湖者，可于湖中种之；近流水者，可决水为池种之；以深浅为便，水深则茎肥而叶少；水浅则叶多而茎瘦。莼性易生，一种永得，宜洁净，不耐污；粪秽入池，则死矣。种一斗许，足以供用。”莼菜做汤，鲜美润滑，自古作为珍贵蔬菜之一。另外，唐代诗人杜甫有“香闻锦带羹，羹者为莼滑”的佳句。莼菜与鲈鱼、茭白并称为江南三大名菜，

在国内外久负盛名。

莼菜的食用方法：莼菜与鲈鱼、茭白并称为江南三大名菜，在国内外久负盛名，其食用方法十分简单：

除酸：莼菜是食用醋酸保鲜品，食用前，倒出莼菜滤除保鲜液，用5倍清水浸泡2小时，中途换水两次效果更好。

将除酸的莼菜滤水后，放入烧好汤菜内，煮开即可食用。

凉拌莼菜的做法也十分简单，根据个人口味，将除酸的莼菜中放入葱、姜、蒜、盐、糖、味精、醋等调味品，搅拌均匀即可食用。

烹饪莼菜注意：第一，不能使用铁制餐具盛放和烧制莼菜，否则颜色会变黑；第二，烹饪好的莼菜限当餐食用，否则果胶分解，影响口感。

想要购买此高品的客人请联系客服，直接拍下一律不发货！

本产品的品种是莼菜，安全性是可靠，原产地是湖北恩施，禁用农药是不用农药