

## 潍坊萝卜，潍县萝卜，青萝卜，萝卜

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 潍坊萝卜，潍县萝卜，青萝卜，萝卜             |
| 公司名称 | 潍城区鸢都蔬菜水果种植销售基地              |
| 价格   | .00/个                        |
| 规格参数 | 产地:潍坊<br>品种:潍坊萝卜<br>安全性:绿色食品 |
| 公司地址 | 潍城区向阳路与玄武街路口（东夏庄村）           |
| 联系电话 | 86 0536 8956287 13606360930  |

## 产品详情

|        |          |       |          |
|--------|----------|-------|----------|
| 产地     | 潍坊       | 品种    | 潍坊萝卜     |
| 安全性    | 绿色食品     | 同规格整齐 | 90（%）    |
| 六六六    | 0（mg/kg） | 滴商涕   | 0（mg/kg） |
| 敌敌畏    | 0（mg/kg） | 杀螟硫磷  | 0（mg/kg） |
| 倍硫磷    | 0（mg/kg） | 乐果    | 0（mg/kg） |
| 新奇创意项目 | 报名       |       |          |

潍县萝卜又称“青萝卜”，或“高脚青”，既是潍县著名土特产，也是山东省著名萝卜优良品种。它既可做蔬菜，也可生食。做菜凡炒、拌、炖、腌均可，为当地秋、冬、春三季主要蔬菜之一。当地人喜爱生吃，家中来客常以烟、茶、萝卜招待。经常食用有去痰、清热解毒、健脾理气、助消化等功能。当地有“吃萝卜喝茶，不用找医生把药拿”之说，潍县萝卜含有大量维生素，确有保健作用。潍县萝卜已有300多年的栽培历史，经过菜农和科技人员的长期培育，形成了大缨、小缨和二缨3个品系。3个品系的特征基本相似，叶均属花叶型，每叶有裂叶8-10对，叶色深绿。肉质根均呈圆柱形，地上部占全长四分之三，为青绿色，地下部占四分之一，为白色。大缨萝卜生长势较强，肉质白绿色，质松味淡，辣味轻，宜做熟食和腌渍。小缨萝卜长势较弱，皮色深绿，皮薄质脆，味甜带香、品质佳，宜生食。二缨萝卜特征介于大缨和小缨之间，肉质紧密、翠绿、脆、甜、多汁、生食如水果，故又称水果萝卜

上乘精品潍县萝卜，个高六寸，直径寸半，其缨叶绿色，外皮黑绿色，尾部白色，内瓢青绿，绝无白糠花，清香，汁多且甜，皮微辛，甚是可口。潍县萝卜既可做蔬菜，也可生食。做菜凡炒、拌、炖、腌均可，为当地秋、冬、春三季主要蔬菜之一。当地人喜爱生吃，家中来客常以烟、茶、萝卜招待。经常食用有去痰、清热解毒、健脾理气、助消化等功能。当地有“吃萝卜喝茶，不用找医生把药拿”之说，潍县萝卜含有大量维生素，确有保健作用

。又有“吃萝卜喝茶，气的大夫蹶街爬”的戏言，也道出了潍坊萝卜的医用功效。

潍坊萝卜有很多的吃法，艺术的吃法当属生吃。“萝呗(卜)了---又脆又甜啊----”，“先尝后买---不脆不甜不要钱喽---”的吆喝叫卖声，不绝入耳。切割萝卜也很有一番讲究。先将洁净的小块白布摊于膝盖

，一手握住萝卜，另手持小刀，将萝卜底部抵住膝盖，自上至下的割开，刀茬笔直，一般呈六瓣状，底部不得散开。切割时那脆生生的声音，颇为悦耳。更有技艺高者，并不将萝卜抵住膝盖，而是一手掂旋萝卜，另手快速下刀，悬空切割。割完后，用手一拍，只听“啪”的一声，切开的萝卜象一朵绽开的翠绿的花，且正中留有长条散状萝卜心，酷似花芯，惹得围观者直叫好，其生意也忒红火。萝卜也就吃到了极处。