

贡菜供应商|贡菜种植基地|元政山野菜

产品名称	贡菜供应商 贡菜种植基地 元政山野菜
公司名称	合肥元政农林生态科技有限公司
价格	1000.00/箱
规格参数	品牌:元政山野菜 包装方式:箱 产地:安徽
公司地址	安徽省合肥市肥西县山南镇金牛社区56号
联系电话	0551-65355289 13856050335

产品详情

合肥元政农林生态科技有限公司是一家专业从事特色山野菜的育种、种植、生产加工以及出口贸易与一体的国家级高新技术企业、省级农业、林业产业化龙头企业。公司以干燥山野菜、真空包装山野菜、调味即食山野菜以及养生山野菜酱品四大系列为核心，主要产品有：薇菜、蕨菜、贡菜、山蕨、莲藕、金针菇等，通过引进国际先进的生产线，采用传统和现代工艺相结合，实施严格的质量管控并提供优质的服务。公司先后通过ISO9001、ISO22000认证、日本OCIA有机认证和美国FDA认证,并与美国、日本、韩国等多个国家建立了长期稳定的合作关系。公司自有千亩已通过科技部“创新基金”项目立项和验收的山野菜人工驯化试验基地，同时获得国家新品种认定2项，国家发明专利多项，并已通过合肥市野生蔬菜工程技术研究中心的认定。

天然保健品，植物营养素——贡菜

贡菜又名苔干、响菜、山蜇。色泽鲜绿、质地爽口、味若海蜇，食用价值极高。属绿叶类蔬菜，秋季取其梗剥皮劈条晒制而成。睢宁县种植薑干已有2000多年历史，此品系北温带珍贵蔬菜，为菊科、莴苣属，一年生草本植物。含有谷氨酸、维C、维D、锌、铁、钙、硒等，对人体发育、抗衰老、防癌有一定食疗功效，是宴席之佳品，清乾隆年间被誉为“贡菜”。现今产品畅销东南亚等地。曾经被周恩来总理称之为“响菜”。

烹饪方法：

贡菜草菇棒鱼汤

材料：棒鱼200克、贡菜150克、草菇100克、胡萝卜1根、精盐1小匙、酱油1大匙、胡椒粉1/2小匙、料酒2大匙、味精1/2小匙。

制作做法

- 1、将棒鱼去头洗净，切成段，入热油中炸成金黄色捞出备用。
- 2、贡菜和草菇用清水冲洗干净改刀，胡萝卜切滚刀块。
- 3、锅中加8杯高汤煮沸，放入所有原料与调料煮至入味，出锅即可。

小提示：

材料替换：原料用皇菇鱼替换棒鱼，称为贡菜皇菇鱼汤。

口味变化：调味料中去除酱油，加豉油、生抽，称为豉油棒鱼汤。

公司地址是安徽省合肥市肥西县山南镇金牛社区56号

总经理郭秉政,联系电话:400-086-5797联系手机:13856050335

公司网站：www.gongcai365.com

公司全体员工热忱欢迎各界朋友来电函洽谈业务。