

黄瓜香 袋装/保鲜 6元/袋

产品名称	黄瓜香 袋装/保鲜 6元/袋
公司名称	吕红伟（个体经营）
价格	5.00/包
规格参数	禁用农药:0 (mg/kg) 原产地:吉林长白山 安全性:纯天然
公司地址	中国 辽宁 大连市金州区 大连市金州区
联系电话	86 411 13942013966 15998536615

产品详情

禁用农药	0 (mg/kg)	原产地	吉林长白山
安全性	纯天然	品种	黄瓜香

黄瓜香
别名**荚果蕨**、**广东菜**，为球子蕨科多年生**草本植物**。分布于**长白山**各县。植株高1米左右，根状茎直立，叶簇生，有营养叶和孢子叶两种类型。其根和根茎含坡那甾酮a、蜕皮甾酮、蝶甾酮及绵马精，可作“贯众”入药，有清热解毒、凉血止血、驱虫的功效；其卷曲未展的嫩叶可作春季山菜食用，叫“广东菜”，因食之有黄瓜的清香味故名黄瓜香。

芙蓉黄瓜香

原料：盐渍黄瓜香100克 鸡蛋4个 鲜汤500克 水发海米15克
姜葱汁、精盐、料酒、味精、米醋、湿淀粉、香油各适量

制法：1. 盐渍黄瓜香用清水漂去咸味，再入沸水锅中氽透后倒出沥水；鸡蛋磕入大汤碗中，加入鲜汤350克，调入姜葱汁、精盐、味精，搅匀后上笼蒸成芙蓉蛋。

2. 净锅上火，掺入剩余的鲜汤，放入黄瓜香、水发海米，烧开后用精盐、料酒、米醋调味，勾少许湿淀粉成薄芡，最后淋少许香油，起锅盛在蒸好的芙蓉蛋上，即成。

黄瓜香也可以用来炒肉，味道非常好。