

厂家直供原味冻干银耳羹冲泡即食方便携带

产品名称	厂家直供原味冻干银耳羹冲泡即食方便携带
公司名称	山东远洋农业开发有限公司
价格	36.00/个
规格参数	
公司地址	山东梁山县梁山镇
联系电话	05373225555 15263731323

产品详情

1. 银耳采摘前是白色的，后经过烘干，由于受到高温作用颜色变黄，所以早年间有不法商贩用硫磺熏蒸使其恢复白色，但现代工艺冻干有效避开了高温脱水工艺，因此大大解决了银耳颜色发黄的问题；
2. 烘干和冻干的区别，任何营养物质受热都会受到不同程度的损坏，烘干工艺依靠长时间高温环境蒸发银耳水分，多数营养物质或随着水分被蒸发掉，或因高温受到氧化破坏，但冻干银耳首先将银耳迅速冷冻，在0度上下依靠真空抽取水分，保留了银耳绝大多数的营养成分。
3. 冻干银耳的形态保持不知表现与外观，冷冻过程保持了银耳纤维和细胞结构不发生变化，0度抽取水分保证了原本被保持的微观结构不发生变化，这也就为冲泡时水分迅速进入银耳内部提供了条件。
4. 冻干银耳的保存，因空气中是有一定湿度的，所以打开盖子的银耳，应在取出后迅速盖上盖子以免空气中的水分进入银耳内，缩短保质期；
5. 冲泡即食.1分钟搞定早餐。适合现代人的快节奏生活.
6. 有时间煮3-5分钟口感更好，短时间的高温可释放很多胶质，因为只需要短时间的高温，对于营养物质的破坏是有限的。