

武汉能带走的特产有哪些呢—洪湖农家泡藕带

产品名称	武汉能带走的特产有哪些呢—洪湖农家泡藕带
公司名称	武汉市泓湖世家水产品有限公司
价格	115.00/件
规格参数	品牌:洪湖农家 规格:400g/袋 包装:20袋/件
公司地址	蔡甸区国光村318国道旁
联系电话	13277087335

产品详情

武汉能带走的特产有哪些呢—洪湖农家泡藕带

有很多爱旅游的朋友喜欢去各个地方去体验生活，体验不同城市间带给自己的不同感受。在中国每个地方都有自己的特色，下面我们来说一下武汉的特色食品——泡藕带。

泡藕带是武汉的知名小菜，远销祖国大地各个地方，是一种非常好吃的武汉特色食品，那么到武汉旅游的朋友就可以带一些这种产品回去送给自己的亲朋好友;泡藕带以袋装每袋400克非常的方便携带，也可以用快递的。

武汉能带走的特产泡藕带，就是把藕带进行绿色加工而形成的可以即食的产品。藕带，又叫藕鞭、藕簪。藕带就是莲(*Nelumbo nucifera Gaertn.*)的幼嫩根状茎，由根状茎顶端的一个节间和顶芽组成。藕带与莲藕为同源器官，条件适宜时，藕带膨大后就成为了藕(所以，准确地讲，藕是膨大的根状茎)。湖北人最喜欢食用藕带。其实，古代就有采食藕带的习惯，如《本草纲目》记载的“藕丝菜”就是现今所谓的藕带。目前，市场上销售食用的藕带，主要有两个来源，即子莲和藕莲，以子莲为主。湖北等地栽培子莲时，一般一次定植，连续种植三年。从第二年开始，由于田间植株过密，采收藕带，实际上起到疏苗的作用。所以，子莲藕带是子莲栽培中的副产品。另外，也有部分农户利用莲藕(藕莲)采收藕带。莲藕的藕带与子莲藕带相比较，更加粗壮、脆嫩。

【食用方法】炒、拌、煎、蒸、炸、熘皆可。既可作主料，又可作配料，荤素皆宜。最为有名的是清炒藕带和酸辣藕带这两道菜，但不管怎么吃，味道都是绝佳的。斜刀切成细长的段，烈火烹油放入红辣椒丝，翻炒片刻即可。成菜的藕带细脆无筋，清香浓郁，嫩、雅、朴、鲜、香、辣、爽，怎么形容它都不过分。利用藕带加工泡菜，如酸辣藕带、糖醋藕带等，也极受消费者欢迎。

武汉能带走的特产泡藕带—武汉当地人在过节的时候都会以泡藕带味礼品送给自己的朋友亲戚，如果您在旅游后给朋友们带一些武汉的泡藕带，相信您的朋友一定会喜欢的。