

鸡精代加工厂家教你如何清洗香菇

产品名称	鸡精代加工厂家教你如何清洗香菇
公司名称	苏州昊雪调味食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省苏州市吴江区同里镇屯村街1号
联系电话	0512-63130428 18906254839

产品详情

香菇是我们日常食用的一种功类食材，鸡精代加工厂家知道它具有高蛋白、低脂肪、多糖、以及多种氨基酸和多种维生素的营养成分，经常食用可以帮助人体提高机体免疫功能，还有延缓衰老、防癌抗癌、降血压、降血脂、降胆固醇等等作用，还对糖尿病、肺结核、传染性肝炎、神经炎等起到一定的治疗作用，也可以用于消化不良、便秘等食用。

因此，香菇是一种相当受欢迎的高级营养保健食材。它的食用法有很多，可蒸、可煮、也可炒，也可炖汤，通常我们都用来和油菜一起炒制一道美味的“香菇油菜”，不论是吃馒头，还是吃米饭，都特别的美味。香菇虽好吃又营养，不过，清洗香菇却是一件很麻烦的事情，清洗香菇万万别只用清水，教你一招：加点它，脏东西自动跑出来！

鸡精代加工厂家知道，清洗香菇这事是有技术含量的，一般人不是下手太重弄破了，就是下手太轻洗不干净？其实不是下手轻重的问题，只是你用错水而已。香菇这种结构复杂的食材，因有许多褶皱所以是不易清洗干净的，所以必须得下狠招，那就是得给水中加“两物”，这样不用动手，也能够让香菇中的脏东西以及小虫子自动跑出来哦。

鸡精代加工厂家教你清洗香菇的小妙招：我们准备一盆清水，然后在水中加入1勺的食用盐、1勺的食用碱，然后搅拌均匀。接着再把香菇倒入盆中，搅拌然后浸泡15分钟，15分钟之后，我们简单用手清洗一下香菇，然后再用清水冲洗干净即可。

这样清洗的香菇特别的干净，因为加入食用碱的水，是有很强的吸附能力，可以轻轻松松的把香菇中的脏东西吸附出来，而食盐又有很强的杀菌、消毒的作用，两者搭配与清水一起清洗香菇，论是比香菇结构更复杂的西兰花、菜花也是可以轻松清洗干净的。

苏州昊雪调味食品有限公司，有着十年的鸡精代加工生产经验，主营产品有昊味鸡精和味精，昊仙鸡精和味精，拥有多位调味专家组成的智囊团提供技术指导，从事新品研发工作。在全国各地招盟各地代理商，经销商！如果有需要欢迎来电洽谈。张经理微电18906254839转载请注<http://www.szhtw.com>阿里巴巴店铺：<https://shop41c0m16479822.1688.com/>鸡精代加工厂家地址：苏州市吴江区同里镇屯村街1号