

批发蔬菜.供应大葱、章丘大葱、优质大葱

产品名称	批发蔬菜.供应大葱、章丘大葱、优质大葱
公司名称	章丘兴民大葱专业合作社
价格	3.00/千克
规格参数	品种:章丘大葱 不合格率 :0 (%) 乙酰甲胺磷 :0 (mg/kg)
公司地址	中国 山东 章丘市 宁家埠镇
联系电话	86 0531 83421407 13953137887

产品详情

品种	章丘大葱	不合格率	0 (%)
乙酰甲胺磷	0 (mg/kg)	乐果	0 (mg/kg)
毒死蝉	0 (mg/kg)	敌敌畏	0 (mg/kg)
三唑酮	0 (mg/kg)	百菌清	0.1 (mg/kg)
多菌灵	0.01 (mg/kg)	铅	0 (mg/kg)
镉	0 (mg/kg)	原产地	山东

现在我处大葱即将上市，如有需要者请与我社联系；量大有惠。章丘大葱不论生吃、还是熟食，绝对让您感觉出“不一样、就是不一样”的味道！

章丘大葱是山东的特产，在我国众多的大葱品种中，章丘大葱具备“名”“特”“优”三大特色，被誉为“葱中之王”。主要品种为“大梧桐”。章丘大葱有高、长、脆、甜的突出特点。高：大葱的植株高大魁伟，是当今国内外所有大葱品种的佼佼者，故有“葱王”之称。长：章丘大葱的葱白很长、很直，一般50~60厘米，最长80厘米左右，备受人们喜爱。脆：大葱质地脆嫩，味美无比。甜：章丘大葱的葱白，甘芳可口，很少辛辣，最宜生食，熟食也佳。

章丘大葱有特殊的香味和辛辣味:常食大葱，不但能增进食欲，并有一定医疗效果。葱白肥大、细嫩，于淡辣中略带清甜，耐久藏。生吃、凉拌最佳，炒食、调味、配锅亦好，堪称葱中珍品。为山东人最喜爱的常备蔬菜之一。大葱蘸酱就面饼，是地道的山东风味，尤为广大群众所喜食。大葱又是某些山东名菜的主要作料；烤鸭、红烧肘子、油炸大肠等，都以大葱调味;葱烧海参、葱烧蹄筋、葱烧肉、葱扒鱼唇等名菜，则以章丘大葱为主料;还有葱油泥、葱椒泥、葱油、葱椒绍酒等用葱制成的调味品。人们常说，“如言山东菜，菜菜不离葱”。

