

绿帝干货礼盒价格 郑州绿帝干货 喜之丰粮油商贸

产品名称	绿帝干货礼盒价格 郑州绿帝干货 喜之丰粮油商贸
公司名称	郑州喜之丰商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市中州大道与晨旭路交叉口西北角瑞银大厦24楼（河南省银监局隔壁）
联系电话	18530006711

产品详情

黑龙江省牡丹江地区内拥有得天独厚的地理资源气候优势，1的林海雪原雪乡威虎山莲花湖镜泊湖坐落在此区域内。该地区林业资源丰富，绿帝干货礼盒价格，气温昼夜温差大和丰富的山泉水条件最适宜黑木耳等多种1类名贵食用菌的生长，产出的木耳品质在全国也是1的。

吉林省春化镇叶赫地区多山，树木1，有广袤的山林，具有优越的木耳种植、繁育条件。

除此以外，云贵两广的云岭和横断山区也是重要的黑木耳产区。还有秦岭巴山、伏牛山神农架大别山、武夷山等地也出产优质的黑木耳。

发腐竹的窍门：腐竹用温水浸泡才能软硬一致，如果用热水泡发，绿帝干货礼盒批发，则容易造成软硬不匀，甚至外烂里硬的现象。发银耳的窍门：泡发银耳时，可先将其放入凉水中浸泡1小时，郑州绿帝干货公司，然后去根，去杂质，洗净即可烹饪。发干黄花菜的窍门：将黄花菜梗和杂质去掉，放入冷水中浸泡30分钟，挤干水分即可使用。开水烫发干百合：首先将干百合洗净，放在准备好的容器中，加入适量的开水，加盖浸泡半个小时左右，取出后洗净杂质即可烹饪。泡发海带小窍门：将干海带放入蒸笼蒸半个小时，取出后先用碱面搓一遍，然后用清水泡一天，这样处理的海带又脆又嫩，且无腥味。发西米的窍门：将西米放入沸水中煮约15分钟，待西米有80%~90%由白色变为透明，中间仅有很小的白点时，将西米和水一起倒入冷水中冷却，吃时一余即可。虾米巧泡发：用温水将虾米洗净，再用沸水浸泡3~4小时，待虾米回软时，即可食用。也可用凉水，加水上屉蒸软。发海蜇丝不缩的窍门：先将海蜇丝用滚烫的开水中冲一下，捞出后随即投入凉开水中浸泡，这样泡发出来的海蜇丝不会收缩，且味美爽口。

鱼香木耳虎皮蛋

材料：鹌鹑蛋20个，青红椒少许，黑木耳泡发，姜丝，葱蒜末，豆瓣，料酒，糖，醋，鸡精，酱油，水淀粉

做法：先将鹌鹑蛋炸成金黄色锅底留油，入豆瓣酱，葱姜蒜，郑州绿帝干货，炒香后加青红椒，木耳，酱油，糖，醋，鸡精，料酒成鱼香汁，再用水淀粉勾芡后加入炸好的虎皮蛋即可

5) 小白菜炒木耳

小白菜又叫青菜、长梗菜、鸡毛菜、油白菜，原产中国，已有数千年的栽培历史。小白菜中的营养物质，是人体健康必不可少的。小白菜是蔬菜中含矿物质和维生素最丰富的菜，含有钙、维生素C、胡萝卜素、蛋白质、脂肪、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸等。小白菜中所含的矿物质能够促进骨骼的发育，加速人体的新陈代谢和增强机体的造血功能，胡萝卜素、菸碱酸等营养成分，也是维持生命活动的重要物质。

材料：小白菜四棵，切成一寸长大小，菜梗和叶子分开。水发木耳若干，撕成小朵，剁辣椒一大勺。

油热后爆香葱花，下木耳和菜梗，炒半分钟左右后下剩下的菜叶，翻炒均匀后，加料酒。五成熟时加剁辣椒。等要出锅时加一点点盐，因为剁辣椒有盐了。最后再放鸡精。好了，出锅

洋葱头拌木耳，很不错的噢！

还有用它做素馅包包子、包饺子；还可以和韭菜、鸡蛋拌在一起做蒸饺或是煎饺。

绿帝干货礼盒价格-郑州绿帝干货-喜之丰粮油商贸由郑州喜之丰商贸有限公司提供。郑州喜之丰商贸有限公司(www.xizhifeng.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！