

小苍娃牌韭花礼盒4罐装登封特产

产品名称	小苍娃牌韭花礼盒4罐装登封特产
公司名称	郑州市金水区小老乡土特产商行
价格	70.00/箱
规格参数	原产地:河南 规格:4罐 原料:韭花
公司地址	中国 河南 郑州市金水区 纬五路经五路交叉口
联系电话	86 371 60140220 13838094971

产品详情

原产地	河南	规格	4罐
原料	韭花	品牌	小苍娃
售卖方式	包装	净重	2000 (g)
保质期	120 (天)	特产	是

四罐箱装韭花
产品编号:一箱4罐, 1罐500克 价格:

“韭菜花”是颇有名气的传统名物食品，追溯中国人吃韭菜的历史，当开始于春秋时代。(诗经·七月)里说：‘日之日其蚤，献羔祭韭。’春四月之初用小羊和韭菜祭司寒之神。可见韭菜在中国食用的悠久历史以及在当时的珍贵。而韭花的食用则是在汉代，(齐民要术·种韭)引汉代崔缙(四月令)说：“七月韭菁。·“韭菁·即韭菜花。”韭菜花”的生产起源于清末，迄今已有一百余年的历史了。韭菜花是用新鲜韭菜花与苜蓝丝、辣椒混合在一起，经腌制而成的。因韭菜花味突出，故取名为韭菜花。它具有韭菜花固有的浓郁清香，甜、咸、辣味俱佳，脆嫩味美，鲜香扑鼻，可口的特点。食之能生津开胃，增强食欲，促进消化。早在抗日战争时期，韭菜花就远销昆明、贵阳、南京和香港、澳门等地。近年来，多次被云南省评为优质产品：，每年，旧历七，八月间，是韭菜花制作的旺季，这时，到处都见到洗净晒开来的翠绿色的韭菜花和苜蓝丝以及红辣椒，这些都是为腌制韭菜花作准备的。腌制韭菜花的主要原料是韭菜花、苜蓝丝和红辣椒，再加拌红糖、白酒等原料，由于制作比较简单，因而，当地许多职工和居民家庭，都会自傲自食，或送亲友，既经济实惠，又方便。制作时，将半籽半花的韭茶花剁细，加入盐巴、白酒，搅拌均匀，故入罐内，用半年的时间使韭菜花肉质糖化，然后拌上干苜蓝丝、辣椒、红糖。白酒腌制，待呈黄红色即可。韭花富含水分，蛋白质、脂肪、糖类、友分、矿物质钙、碘、铁、维生素a原，维生素b1、维生察b2、维生素c和食物纤维等。因为韭花中所含大量的维生素a原，有温中开胃、行气活血、补肾助阳、散瘀的功效，又适宜皮肤粗糙以及便秘之人食用，脆嫩鲜美，甜咸适口，有助于增进食欲。