

虾油芥菜 山东 和厂家联系

产品名称	虾油芥菜 山东 和厂家联系
公司名称	青岛春雨调味厂
价格	.00/个
规格参数	原产地:山东 商品条形码:和厂家联系 规格:和厂家联系
公司地址	青岛胶州市胶西镇宋家小庄
联系电话	18663908088

产品详情

原产地	山东	商品条形码	和厂家联系
规格	和厂家联系	安全性	安全
包装	袋装	原料	虾油、芥菜、作料
处理技术	和厂家联系	产品认证	和厂家联系
品牌	春雨	售卖方式	包装
卫生许可证	已经卫生部门许可	产品标准号	和厂家联系
净重	和厂家联系 (g)	原料与配料	虾油、芥菜、作料
保质期	和厂家联系 (天)	储藏方法	阴凉干燥、通风
绿色食品	是	生产日期	和厂家联系
特产	是	有机食品	是

开胃小咸菜

在酒店用餐，开席前，酒桌上多半会摆着几碟子小菜，称是开胃菜。而这些小菜里多半又少不了咸菜。早先，咸菜多是穷人家的“家常便饭”。自家种的青菜一时吃不完了，洗净晾干，找来坛子或者罐子什么的，入罐腌制，用咸菜下饭。现在的人，大鱼大肉吃腻了，吃一碟咸菜改改口味。细细品来，一些个做得精致的咸菜，脆爽爽的，说能开胃也是实话。

超市里，开胃小咸菜相当漂亮诱人，萝卜、冬菜、姜片、芥头、酱瓜、茼蒿、腌蒜头——溜儿排开来，嫩晶晶的，脆滴滴的，很是诱人。。。店主也是经不住诱惑，几乎品尝了所有小咸菜，最后选出非常经典可口的，来和亲们分享。。。

尤其是经过厂家加工并密封包装的，非常可口且方便，外出[旅行](#)、野炊露营、吃馒头/米饭/喝粥家庭必备小咸菜。。。

开胃小常识：咸菜一般都是发酵而成的，发酵就必定产生酸，酸能杀死食物里的细菌，确保胃和肠道的安全，同时增加胃蛋白酶的活性，帮助消化，所以开胃。

品名：酱香黄瓜低盐 风味独特 春雨酱菜美食新概念开袋即食

规格：袋装 168克

配料：优质黄瓜、酿造酱油、食盐、味精、绵白糖等。

保质期：18个月

古法泡制，口感独特。超有特色的味道！强烈推荐哦！营养又美味！

- 1、店主自己和家人、朋友都经常吃的，超喜欢，所以口感及质量亲们放心。
- 2、即食食品，非质量原因一般不退货。
- 3、食品虽好，但众口难调，再好的食品也有不合某些人口味的。所以不接受中评差评！