

野苦菊报价 高榕农业 吉林野苦菊

产品名称	野苦菊报价 高榕农业 吉林野苦菊
公司名称	云南高榕农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	昆明市晋城景运蔬菜6号
联系电话	15825276878

产品详情

苦菊很常见的做法有两种，一是凉拌苦菊，二是炆拌苦菊，正常情况下，春秋两季都是它最佳的种植期，而且具有采收期长的特点，所以它是百姓餐桌上的常客，野苦菊报价，不仅价格不贵，吉林野苦菊，营养和健康是它两个重要的“标签”。

苦菊是好些人选择的清热败火的美味佳肴，淡淡的苦味中夹杂着丝丝的清香，吃过后，哪种回甘的感觉，会让人陶醉在其中，野苦菊多少钱，香味久久回荡在空腔中。

技术要领总结：1：为了保持苦菊脆嫩的口感，切好的苦菊要用清水浸泡一会，一般是用冰水，效果好。2：如果不喜欢花生米，可以替换成虾皮，味道也是相当不错的。虾皮要淘洗几遍，去除里面的咸味及杂质。3：蒜汁的调制，尽量稍微稠一点，争取拌好后的苦菊不会有蒜汁流出，或者有很少部分流出，这样效果好。4：苦菊这类的菜肴，下水比较严重，一定要现吃现做，再就是拌的时候，野苦菊种植基地，尽量轻一点，拌匀就可以，切不可用力抓拌，不然会导致出水很多！

凉拌苦菊紫甘蓝用料

苦菊一颗；紫甘蓝一半；洋葱一小颗；白糖一勺（根据材料量定）；陈醋一勺（根据材料量定）；味精一勺（根据材料量定）；辣椒油一勺（根据材料量定）；香油不喜欢香油可以用色拉油；制作时间10分钟

做法

所有主料清洗干净。苦菊去根，浸泡在冷水中15分钟。紫甘蓝切丝浸泡在冷水中15分钟。洋葱切丝浸泡在冷水中5分钟。苦菊沥干水分后切段。所有配料放入小碗中搅拌均匀。把苦菊、紫甘蓝、洋葱沥干水分放入盆中。把调好的味汁倒入盆中拌匀摆盘即可食用。

野苦菊报价-高榕农业(在线咨询)-吉林野苦菊由云南高榕农业发展有限公司提供。云南高榕农业发展有限公司(www.yngrny.com)位于昆明市晋城景运蔬菜6号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展,目前高榕农业在叶菜类中享有良好的声誉。高榕农业取得商盟认证,我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。高榕农业全体员工愿与各界有识之士共同发展,共创美好未来。