

彭阳黄花菜打卤面

发布日期：2025-09-17 | 阅读量：15

采摘·贮藏·加工：黄花菜的采摘与加工，是黄花菜生产中非常重要的环节。适期采摘，科学加工，既能增加产量、改善品质，也能满足市场的需求，接受消费者严格的选择，提高这一特色产品的国际竞争力和市场占有率。(三)注意事项1. 在腌制过程中，在20—60℃范围内随温度升高，出芽率增加。2. 严格控制添加剂焦亚硫酸钠的用量，在阴雨天黄花菜不能及时干燥，延长腌制时间，焦亚硫酸钠应以4%为好。3. 添加剂焦亚硫酸钠在腌制过程中分解的SO₂对金属设备有腐蚀作用，因此在加工中不要使用金属容器及器械。4. 食用前，要将黄花菜用热水洗2—3次。黄花菜食用时火力要大，彻底加热，每次食量不宜过多。彭阳黄花菜打卤面

黄花菜有单瓣和重瓣之分，庆阳黄花大多属重瓣，叶片宽厚、花大瓣肥，开花时间多在 6~8 月间。单朵花的寿命只有，一般凌晨开放，日暮闭合。但其每枝有花蕾多达40多个，一花凋谢，它花继开，所以整个花期较长。一次种植，可以连续采摘10~30年，一般每亩可收干菜150~300 公斤。吴忠市太阳山阳光农民专业合作社总占地面积40020m²，建筑面积12000m²，其中办公室及食宿2000平方米，冷库1000吨，加工包装车间320平方米，晾晒棚三栋2200平方米，晾晒场3000平方米，锅炉房一间，蒸房6间，内部机构规范，目前已有社员102多户，通过统一模式，实现标准化生产加工流程。合作社目前种植面积达1100亩，共投入资金400多万。石嘴山干黄花菜的做法黄花菜适用于凉拌（应先焯熟）、炒、汆汤或做配料。

黄花菜的品质要求：以洁净、鲜嫩、不蔫、不干、芯尚未开放，无杂物者质优。劣质黄花菜的特征：1、外观：色泽深黄略带微红，条身长短不一，粗细不均，混有杂物，甚至色泽带黑，霉烂变质。2、手感：硬且易断，弹性差，含水量大。3、气味：有烟味，硫磺味或霉味。吴忠市太阳山阳光专业合作社黄花菜味鲜质嫩，营养丰富，含有丰富的花粉、糖、蛋白质、维生素C、钙、脂肪、胡萝卜素、氨基酸等人体所必须的养分，其所含的胡萝卜素甚至超过西红柿的几倍。

邵东出产的黄花菜，被列为全国八大名贵蔬菜之一。经中国医学科学院测定，邵阳黄花中蛋白蛋、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁、胡萝卜素、核黄素的含量，都高于西红柿等常见的蔬菜。据《本草纲目》记载，黄花有利胸膈、安五脏、通乳健胃、轻身明目等功效。在人们的餐桌上，常用黄花作汤、烧肉，味道十分鲜美；产妇的食谱也少不了黄花蒸鲫鱼、黄花炖鸡这两道菜。邵东有专业的黄花科研所，专门研究、培育和推广黄花良种，应用现代科学技术进行黄花的栽培、管理和加工，因而品种优良、加工讲究。邵东黄花不仅深受国内消费者的喜爱，还远销欧、美、非洲及东南亚的20多个国家和地区，每年的外贸出口量占全国黄花出口总量的三成以上。黄花菜能用于血热出血，衄血、咯血、吐血，或便血，口渴心烦等病症。

吴忠市太阳山阳光农产品专业合作社为了保证合作社的健康发展，我们借鉴国际合作与国内企业管理的经验，大胆探索在健全内部运行机制上下功夫，先后制定了“合作章程”、“财务制度”、“服务制度”、“民主决策制度”等多项制度，做到了制度健全、机制严密、运行规范，合作社建立后，就承建了社员大会、理事会、监事会。社会大会每年至少召开两次，理事会、监事会每月至少召开两次，社员培训每年不少于四次，理事会下设业务部、技术部、虫害防治部、财务部、保卫部、管理办公室党支部，具体负责合作社的管理。在中国黄花菜和现在康乃馨的寓意一样，都是母亲花。大武口区干黄花菜的做法

黄花菜，为百合科萱草属植物花蕾干制品的统称，是一种营养价值高、具有多种保健功能的花卉珍品蔬菜。彭阳黄花菜打卤面

采摘·贮藏·加工：黄花菜的采摘与加工，是黄花菜生产中非常重要的环节。适期采摘，科学加工，既能增加产量、改善品质，也能满足市场的需求，接受消费者严格的选择，提高这一特色产品的国际竞争力和市场占有率。(五)分级：1. 一等菜。色泽金黄，油性大，条子长粗壮均匀，少量裂嘴不超过1cm无霉变、无杂质、无虫蛀。2. 二等菜。色泽黄，油性中，条子粗壮均匀，少量裂嘴不超过1.5cm半截轻油条不超过5%，无霉变、无杂质、无虫蛀。3. 三等菜。色泽淡黄，油性少，条子细短，裂嘴多，半截油条菜不超过10%，无霉变、无杂质、无虫蛀。彭阳黄花菜打卤面

吴忠市太阳山阳光农产品专业合作社是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在宁夏回族自治区等地区的农业行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的的企业精神将**阳光农产品专业合作社供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！