

YECAI BAOJIAN SHIPIN JIAGONG JISHU



野菜保健食品 加工技术

严泽湘 主 编



化学工业出版社

野菜保健食品加工技术

严泽湘 主 编
刘建先 严新涛 副主编



NLIC2970801116



化学工业出版社

· 北 京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

野菜保健食品加工技术/严泽湘主编. —北京: 化学工业出版社, 2012.6
ISBN 978-7-122-13909-2

I. 野… II. 严… III. 野生植物: 蔬菜-疗效食品-食品加工 IV. ①TS255.5②TS218

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 059706 号

责任编辑: 张彦
责任校对: 吴静

文字编辑: 李锦侠
装帧设计: 王晓宇

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 装: 大厂聚鑫印刷有限责任公司
850mm×1168mm 1/32 印张 10 字数 261 千字
2012 年 7 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 32.00 元

版权所有 违者必究

前言

我国地域辽阔，横跨热带、亚热带、温带、寒带四个不同温区，为诸多野菜提供了良好的生长环境，因此，我国的野菜资源极为丰富。据不完全统计，现已发现可食用的野菜多达上千种，常见的有数百种，如今已被食用的只有几十种，大多数还待闺中，亟需人们去开发利用。

野菜多生长在荒坡野地、森林草原、江河湖泊、峡谷溪沟等自然环境之中，因此未受到或极少受到农药、化肥及不良水质和空气等的污染，堪称“纯天然绿色品”。而且多数野菜的营养成分含量都高于家菜，特别是维生素 C、B 族维生素及矿物质微量元素含量丰富，是很多家菜无法相比的，且几乎所有野菜均具有较高的药用保健功能。因此，野菜正以独特的魅力在吸引众多消费者，越来越受到海内外广大消费者的垂青。

野菜的食用在我国有着悠久的历史，早在 3000 多年前的《诗经》中就有“陟彼南山，言采其薇。”的诗句，“薇”即现在的蕨菜。足见人们在此之前就已食用野菜了。

野菜的药用历史也同样悠久，利用野菜疗疾，在我国历代本草药典如《千金食治》、《食疗本草》、《神农本草经》、《本草纲目》等中均有记载。

野菜是相对“家菜”而言的，家菜是由野菜演变而来的。很多所谓家菜不过是人工栽培时间较长而已，现有的野菜有的也会变成家菜。本书中收录了部分已由野菜变成的家菜，人们对此大可不必疑义。

本书介绍的野菜保健食品加工，共有产品 200 余种，除工业化生产需要一定的机械设备外，其中有的产品不需任何设备即可生

产，很适合自产自食，亦可包装上市。这是本书的一大特色。所介绍的产品有些品种在原料配方上用料较少，一般只适合家庭使用，厂家在批量生产时，可在现有配方的基础上按比例增加原料用量，还可根据需要适当添加其他配料，以提高或增强产品的风味。

在产品质量中，常有“质量标准”和“质量要求”不同的表述出现，这是因为“质量标准”是行业协会和生产厂家通过实践颁布的相关指标，有量化数据；“质量要求”一般是新产品，暂时只能作一般性要求，需要通过一段时间的实践，方能形成有硬性量化数据的“质量标准”。目前两者均可使用，不必作统一要求。

本书在编写时，参阅和吸收了前人的有关著述，特在此表示衷心的感谢！不妥之处，恳请批评赐教！

编著者

2012年2月于荆州古城

目 录

一、马齿苋 1

(一) 简介 1

(二) 营养成分 1

(三) 药用功能 1

(四) 食品加工 1

1. 马齿苋保健脯 1

2. 马齿苋煎饼 2

3. 马齿苋丸子 3

4. 马齿苋水饺 3

5. 马齿苋三鲜包子 4

6. 酸辣马齿苋 4

7. 马齿苋苹果复合汁 5

8. 马齿苋保健酒 6

9. 马齿苋糖茶 6

二、荠菜 7

(一) 简介 7

(二) 营养成分 7

(三) 药用功能 7

(四) 食品加工 8

1. 荠菜泥罐头 8

2. 荠菜鱼卷 9

3. 荠菜蛋卷 9

4. 荠菜水饺 10

三、薇菜 11

(一) 简介 11

(二) 营养成分 11

(三) 药用功能 11

(四) 食品加工 11

1. 干制薇菜 11

2. 盐渍薇菜 13

四、蕨菜 14

(一) 简介 14

(二) 营养成分 14

(三) 药用功能 14

(四) 食品加工 15

1. 调味蕨菜罐头 15

2. 软包装即食蕨菜 17

3. 干制蕨菜 18

4. 盐渍蕨菜 18

五、苦菜 20

(一) 简介 20

(二) 营养成分 20

(三) 药用功能 20

(四) 食品加工 21

1. 调味苦菜罐头 21

2. 软装即食苦菜 22

3. 干装苦菜罐头 23

4. 苦菜汁饮料	24	(三) 药用功能	36
5. 泡制香辣苦菜	25	(四) 食品加工	36
6. 橄榄香苦菜	25	1. 五香大头菜	36
7. 什锦苦菜	26	2. 涪陵榨菜	37
8. 苦菜海米包子	26	3. 即食大头菜	39
六、蕺菜	28	十、芥菜	42
(一) 简介	28	(一) 简介	42
(二) 营养成分	28	(二) 营养成分	42
(三) 药用功能	28	(三) 药用功能	42
(四) 食品加工	28	(四) 食品加工	42
1. 蕺菜汁饮料	28	1. 南充腌芥菜	42
2. 蕺菜健身酒	29	2. 独山酸芥菜	44
3. 蕺菜保健茶	30	3. 潮州酸芥菜	46
七、蒲公英	31	4. 甜辣芥菜片	47
(一) 简介	31	十一、茼蒿	49
(二) 营养成分	31	(一) 简介	49
(三) 药用功能	31	(二) 营养成分	49
(四) 食品加工	32	(三) 药用功能	49
1. 蒲公英保健酒	32	(四) 食品加工	50
2. 蒲公英绿豆汤	32	1. 茼蒿猪肉罐头	50
八、雪里蕻	33	2. 茼蒿保健糕	50
(一) 简介	33	3. 茼蒿绿茶	51
(二) 营养成分	33	十二、苜蓿	52
(三) 药用功能	33	(一) 简介	52
(四) 食品加工	33	(二) 营养成分	52
1. 雪里蕻霉干菜	33	(三) 药用功能	52
2. 长沙排冬菜	35	(四) 食品加工	53
九、大头菜	36	1. 苜蓿蛋饼	53
(一) 简介	36	2. 苜蓿春卷	53
(二) 营养成分	36	3. 苜蓿麻辣丸	54

十三、玉竹	55
(一) 简介	55
(二) 营养成分	55
(三) 药用功能	55
(四) 食品加工	55
1. 玉竹香米粥	55
2. 肉丝玉竹片	56
十四、酸模	57
(一) 简介	57
(二) 营养成分	57
(三) 药用功能	57
(四) 食品加工	57
1. 酸模保健饮料	57
2. 酸模水饺	59
十五、马兰	60
(一) 简介	60
(二) 营养成分	60
(三) 药用功能	60
(四) 食品加工	60
1. 马兰保健饮料	60
2. 马兰糖茶	61
3. 马兰莲子保健汤	61
十六、香菜	62
(一) 简介	62
(二) 营养成分	62
(三) 药用功能	62
(四) 食品加工	62
1. 香菜烙饼	62
2. 香菜蜜汁	63
十七、清明菜	64

(一) 简介	64
(二) 营养成分	64
(三) 药用功能	64
(四) 食品加工	64
1. 清明菜蒸糕	64
2. 清明菜红糖饮	65
十八、莼菜	66
(一) 简介	66
(二) 营养成分	66
(三) 药用功能	66
(四) 食品加工	67
1. 清水莼菜罐头	67
2. 瓶装莼菜	68
3. 莼菜香菇汤	68
4. 鱼丸莼菜汤	69
5. 绣球莼菜汤	69
十九、水芹菜	71
(一) 简介	71
(二) 营养成分	71
(三) 药用功能	71
(四) 食品加工	71
1. 水芹菜保健条	71
2. 水芹菜调味汤	73
3. 水芹羊肉饺	74
二十、芡实	75
(一) 简介	75
(二) 营养成分	75
(三) 药用功能	75
(四) 食品加工	75
1. 芡实八仙糕	75

2. 芡实薏仁酒 76

3. 芡实莲子茶 76

二十一、茭白 77

(一) 简介 77

(二) 营养成分 77

(三) 药用功能 77

(四) 食品加工 78

1. 茭白肉罐头 78

2. 麻辣茭白 79

3. 三丝茭白 79

二十二、山芹菜 80

(一) 简介 80

(二) 营养成分 80

(三) 药用功能 80

(四) 食品加工 80

1. 调味山芹菜

罐头 80

2. 低糖山芹脯 82

二十三、牛蒡 84

(一) 简介 84

(二) 营养成分 84

(三) 药用功能 84

(四) 食品加工 84

1. 牛蒡调味罐头 84

2. 香辣牛蒡丝 85

3. 盐渍牛蒡 86

二十四、菊芋 88

(一) 简介 88

(二) 营养成分 88

(三) 药用功能 88

(四) 食品加工 88

1. 菊芋保健脯 88

2. 低糖菊芋脯 89

3. 软包装菊芋泡菜 90

二十五、野胡萝卜 92

(一) 简介 92

(二) 营养成分 92

(三) 药用功能 92

(四) 食品加工 92

1. 野胡萝卜蜜饯 92

2. 野胡萝卜保健汁 93

3. 野胡萝卜马蹄汁 95

4. 野胡萝卜松 96

二十六、香椿 97

(一) 简介 97

(二) 营养成分 97

(三) 药用功能 97

(四) 食品加工 97

1. 椿油罐头 97

2. 盐渍香椿 99

3. 油汁香椿 100

4. 多味椿芽 101

5. 蒜泥香椿 101

6. 红椒椿叶 102

7. 香椿调料 103

二十七、龙芽槐木 105

(一) 简介 105

(二) 营养成分 105

(三) 药用功能 105

(四) 食品加工 105

1. 龙芽楸木罐头	105
2. 炸刺老鸦果	106
二十八、竹笋	107
(一) 简介	107
(二) 营养成分	107
(三) 药用功能	107
(四) 食品加工	108
1. 清水竹笋罐头	108
2. 笋丝软罐头	109
3. 竹笋保健脯	111
4. 香菇笋豆	112
5. 油炸笋丝	112
6. 软包装竹笋	113
7. 盐渍酸笋	115
8. 广东酸笋	116
9. 竹笋玉兰片	118
10. 竹汁保健饮料	119
二十九、芦笋	121
(一) 简介	121
(二) 营养成分	121
(三) 药用功能	121
(四) 食品加工	122
1. 调味芦笋罐头	122
2. 芦笋保健蜜饯	123
3. 芦笋保健汁	125
4. 芦笋可乐	126
5. 芦笋银耳蜜汁	127
6. 芦笋乳酸饮料	128
7. 芦笋速溶精	129

8. 芦笋浓汤	131
三十、地笋	132
(一) 简介	132
(二) 营养成分	132
(三) 药用功能	132
(四) 食品加工	132
1. 地笋蜜饯	132
2. 椒盐地笋片	133
三十一、紫菜	134
(一) 简介	134
(二) 营养成分	134
(三) 药用功能	134
(四) 食品加工	134
1. 紫菜蛋卷	134
2. 紫菜八仙汤	135
3. 紫菜海米汤	136
三十二、海带	137
(一) 简介	137
(二) 营养成分	137
(三) 药用功能	137
(四) 食品加工	137
1. 调味海带丝	137
2. 油炸海带块	138
3. 香辣海带丝	139
4. 软包装海带丝	140
5. 海带粉挂面	141
6. 海味银丝	142
三十三、裙带菜	144
(一) 简介	144
(二) 营养成分	144

(三) 药用功能…………… 144

(四) 食品加工…………… 144

1. 调味裙带菜…………… 144

2. 裙带菜洋葱丝…………… 145

3. 裙带菜快餐…………… 145

食品…………… 145

4. 香辣裙带…………… 146

三十四、石花菜…………… 147

(一) 简介…………… 147

(二) 营养成分…………… 147

(三) 药用功能…………… 147

(四) 食品加工…………… 147

1. 糖醋石花菜…………… 147

2. 石花菜橘汁冻…………… 148

三十五、石耳…………… 149

(一) 简介…………… 149

(二) 营养成分…………… 149

(三) 药用功能…………… 149

(四) 食品加工…………… 149

1. 石耳三菇片…………… 149

2. 石耳冲剂…………… 150

三十六、紫苏…………… 152

(一) 简介…………… 152

(二) 营养成分…………… 152

(三) 药用功能…………… 152

(四) 食品加工…………… 152

1. 盐渍紫苏…………… 152

2. 紫苏姜糖茶…………… 153

三十七、天冬…………… 154

(一) 简介…………… 154

(二) 营养成分…………… 154

(三) 药用功能…………… 154

(四) 食品加工…………… 154

1. 天冬烧卖…………… 154

2. 天冬保健酒…………… 155

三十八、发菜…………… 156

(一) 简介…………… 156

(二) 营养成分…………… 156

(三) 药用功能…………… 156

(四) 食品加工…………… 156

1. 干制发菜…………… 156

2. 发菜鱼丸…………… 157

3. 香菇发菜…………… 158

三十九、野薄荷…………… 159

(一) 简介…………… 159

(二) 营养成分…………… 159

(三) 药用功能…………… 159

(四) 食品加工…………… 159

1. 野薄荷灵芝…………… 159

饮料…………… 159

2. 野薄荷银耳羹…………… 160

四十、车前草…………… 161

(一) 简介…………… 161

(二) 营养成分…………… 161

(三) 药用功能…………… 161

(四) 食品加工…………… 161

1. 车前草锅贴…………… 161

肉饼…………… 161

2. 车前草蒜蓉…………… 162

豆皮…………… 162

四十一、益母草 163

(一) 简介 163

(二) 营养成分 163

(三) 药用功能 163

(四) 食品加工 163

1. 益母草保健酒 163

2. 益母草糖茶 163

3. 益母草红茶 164

4. 益母草山楂茶 164

5. 益母草豆羹 165

四十二、黄精 166

(一) 简介 166

(二) 营养成分 166

(三) 药用功能 166

(四) 食品加工 166

1. 黄精乌杞酒 166

2. 黄精蜜汁饮料 167

四十三、桔梗 168

(一) 简介 168

(二) 营养成分 168

(三) 药用功能 168

(四) 食品加工 168

1. 桔梗拌三丝 168

2. 桔梗花生米 169

四十四、藿香 170

(一) 简介 170

(二) 营养成分 170

(三) 药用功能 170

(四) 食品加工 171

1. 藿香保健酒 171

2. 藿香姜枣饮料 171

3. 藿香佩兰茶 172

四十五、何首乌 173

(一) 简介 173

(二) 营养成分 173

(三) 药用功能 173

(四) 食品加工 174

1. 乌杞保健酒 174

2. 首乌保健糕 174

3. 首乌乌发茶 175

四十六、枸杞 176

(一) 简介 176

(二) 营养成分 176

(三) 药用功能 176

(四) 食品加工 177

1. 枸杞保健果汁 177

2. 枸杞酸奶 178

3. 枸杞子发酵酒 179

四十七、山药 181

(一) 简介 181

(二) 营养成分 181

(三) 药用功能 181

(四) 食品加工 182

1. 山药清水罐头 182

2. 山药保健脯 183

3. 山药玉米油

炸饼 184

4. 山药绿豆糕 184

5. 山药玉米蒸饼 185

6. 山药蒸月饼 185

7. 山药山楂饼	186
8. 什锦山药饼	186
9. 蜜汁山药饼	186
10. 山药元宵	187
11. 山药奶汁饮料	187
12. 山药蜜汁饮料	188
13. 山药酸奶	189
14. 山药枸杞果酱	189
15. 蜜山药	190

四十八、魔芋

(一) 简介	192
(二) 营养成分	192
(三) 药用功能	192
(四) 食品加工	192
1. 干制魔芋片	192
2. 魔芋精粉	193
3. 魔芋牛肉罐头	196
4. 魔芋豆腐	197
5. 魔芋冻豆腐	197
6. 魔芋豆腐罐头	198
7. 魔芋粉丝	198
8. 魔芋保健挂面	200
9. 魔芋保健面包	201
10. 含油魔芋保 健糕	201
11. 即食魔芋苗	203
12. 魔芋保健软糖	204
13. 魔芋冰淇淋	206
14. 魔芋保健酱	206
15. 魔芋山楂酱	207

四十九、榆钱

(一) 简介	209
(二) 营养成分	209
(三) 药用功能	209
(四) 食品加工	209
1. 榆钱蛋饼	209
2. 油炸榆钱丸	210
3. 榆钱香酥丸	210
4. 榆钱韭菜饼	211

五十、槐花

(一) 简介	212
(二) 营养成分	212
(三) 药用功能	212
(四) 食品加工	213
1. 槐花蜜饯	213
2. 槐花锅贴饼	213
3. 槐花芝麻饼	214
4. 槐花鱼丸	215
5. 槐花象眼糕	215
6. 槐花保健酒	216

五十一、野百合

(一) 简介	217
(二) 营养成分	217
(三) 药用功能	217
(四) 食品加工	217
1. 百合干	217
2. 百合银莲羹	219

五十二、绞股蓝

(一) 简介	220
(二) 营养成分	220

(三) 药用功能·····	220
(四) 食品加工·····	220
1. 绞股蓝三鲜·····	220
2. 绞股蓝黑米羹·····	221
五十三、口蘑 ·····	222
(一) 简介·····	222
(二) 营养成分·····	222
(三) 药用功能·····	222
(四) 食品加工·····	222
1. 口蘑鸡肉饼·····	222
2. 口蘑山药饼·····	223
3. 口蘑蒸饺·····	223
4. 口蘑羊肉丸·····	224
5. 奶油烤口蘑·····	225
6. 珍珠口蘑·····	225
7. 奶油口蘑汤·····	226
8. 八仙口蘑汤·····	226
五十四、香口蘑 ·····	228
(一) 简介·····	228
(二) 营养成分·····	228
(三) 药用功能·····	228
(四) 食品加工·····	228
香口蘑罐头·····	228
五十五、竹荪 ·····	230
(一) 简介·····	230
(二) 营养成分·····	230
(三) 药用功能·····	230
(四) 食品加工·····	231
1. 竹荪保健饮料·····	231
2. 竹荪乳酸饮料·····	232

3. 竹荪可乐饮料·····	233
4. 竹荪固体酱油·····	234
5. 竹荪液体酱油·····	235
五十六、灰树花 ·····	236
(一) 简介·····	236
(二) 营养成分·····	236
(三) 药用功能·····	236
(四) 食品加工·····	236
灰树花保健饮料·····	236
五十七、野生灵芝 ·····	239
(一) 简介·····	239
(二) 食品加工·····	239
1. 灵芝羊肉罐头·····	239
2. 灵芝保健酒·····	241
3. 灵芝虫草酒·····	243
五十八、野生香菇 ·····	245
(一) 简介·····	245
(二) 营养成分·····	245
(三) 药用功能·····	245
(四) 食品加工·····	245
1. 香菇肉酱罐头·····	245
2. 桂花香菇脯·····	247
3. 香菇糯米酒·····	249
五十九、野生猴头菇 ·····	250
(一) 简介·····	250
(二) 营养成分·····	250
(三) 药用功能·····	250
(四) 食品加工·····	250
1. 猴头菌快餐 罐头·····	250

2. 猴头菇固体 饮料	251
----------------------	-----

3. 猴头菇保健酒	252
-----------------	-----

六十、野生木耳	254
---------------	-----

(一) 简介	254
--------------	-----

(二) 营养成分	254
----------------	-----

(三) 药用功能	254
----------------	-----

(四) 食品加工	254
----------------	-----

1. 调味黑木耳	254
----------------	-----

罐 头	254
-----------	-----

2. 调味木耳丝	256
----------------	-----

3. 黑木耳保健	257
----------------	-----

饮 料	257
-----------	-----

六十一、野生姬松茸	259
-----------------	-----

(一) 简介	259
--------------	-----

(二) 营养成分	259
----------------	-----

(三) 药用功能	259
----------------	-----

(四) 食品加工	259
----------------	-----

1. 松茸软罐头	259
----------------	-----

2. 姬松茸保健脯	262
-----------------	-----

六十二、冬虫夏草	263
----------------	-----

(一) 简介	263
--------------	-----

(二) 营养成分	263
----------------	-----

(三) 药用功能	263
----------------	-----

(四) 食品加工	264
----------------	-----

1. 冬虫夏草蜜汁	264
-----------------	-----

2. 冬虫夏草银花	265
-----------------	-----

果 茶	265
-----------	-----

3. 虫草八珍保	267
----------------	-----

健 酒	267
-----------	-----

4. 虫草参茸大 补酒	268
----------------------	-----

六十三、蛹虫草	269
---------------	-----

(一) 简介	269
--------------	-----

(二) 药用功能	269
----------------	-----

(三) 食品加工	269
----------------	-----

1. 蛹虫草调味	269
----------------	-----

罐 头	269
-----------	-----

2. 蛹虫草三珍	271
----------------	-----

罐 头	271
-----------	-----

3. 蛹虫草发酵	272
----------------	-----

饮 料	272
-----------	-----

4. 蛹虫草发酵酒	273
-----------------	-----

六十四、野生茯苓	275
----------------	-----

(一) 简介	275
--------------	-----

(二) 药用功能	275
----------------	-----

(三) 食品加工	275
----------------	-----

1. 茯苓八仙糕	275
----------------	-----

2. 茯苓八宝糕	276
----------------	-----

3. 茯苓十全大	277
----------------	-----

补糕	277
----------	-----

4. 茯苓酥糖	278
---------------	-----

5. 茯苓参杞酒	279
----------------	-----

6. 茯苓十全大	280
----------------	-----

补酒	280
----------	-----

六十五、芦荟	281
--------------	-----

(一) 简介	281
--------------	-----

(二) 营养成分	281
----------------	-----

(三) 药用功能	281
----------------	-----

(四) 食品加工	282
----------------	-----

1. 芦荟保健脯	282	罐头	286
2. 芦荟大蒜汁		2. 四果仙人掌	
饮料	283	罐头	287
3. 芦荟蜂蜜饮料	284	3. 仙人掌肉饼	290
4. 芦荟灵芝保		4. 仙人掌水饺	291
健片	284	5. 仙人掌保健茶	291
六十六、仙人掌	286	附录	293
(一) 简介	286	一、野菜采集技术	
(二) 营养成分	286	与毒性鉴别	293
(三) 药用功能	286	二、野菜保鲜贮藏	
(四) 食品加工	286	方法	296
1. 糖水仙人掌		参考文献	300

一、马齿苋

(一) 简介

马齿苋为马齿苋科一年生肉质草本植物。别名五行草、长寿菜、耐旱菜、瓜子菜、地马菜、酸米菜、五色苋、五方草、马蚌菜、指甲菜、猪马菜、酱板菜、马马菜、九头狮子等，是最为常见的一种野生蔬菜和中草药。

马齿苋原产印度，现已传遍世界各地，很多地方均有野生，现有少量人工栽培。民间食用马齿苋有悠久的历史，它对人类的生存有过重大贡献，是我们的祖先在度荒时常食的一种野菜。

(二) 营养成分

马齿苋营养丰富，每 100 克嫩茎叶中含有蛋白质 2.3 克，脂肪 0.5 克，糖类 3.0 克，粗纤维 0.7 克，灰分 1.3 克，钙 85 毫克，磷 56 毫克，铁 1.5 毫克，胡萝卜素 2.23 毫克，维生素 C 23 毫克，维生素 B₁ 0.03 毫克，维生素 B₂ 0.11 毫克。

(三) 药用功能

马齿苋具有很高的药用价值，特别是对大肠杆菌、痢疾杆菌有很强的抑制作用。主治痢疾、肠炎、肾炎、小儿疳积、中暑吐泻、产后子宫出血、便血、乳腺炎等病症。

现代医学研究证明，马齿苋含有大量去甲肾上腺素、钾盐及丰富的柠檬酸、苹果酸、氨基酸及生物碱等成分。具有降低血糖浓度，保持血糖稳定的作用，因此，对糖尿病有较高食疗价值。钾离子可使血管壁扩张，阻止动脉管壁增厚，可降低血压、防治心脏病。

(四) 食品加工

1. 马齿苋保健脯

(1) 工艺流程

选料→去杂清洗→切段烫漂→糖制→冷却包装→成品