

旭河粉条

旭河粉条的基本介绍

旭河粉条是以大米、豆类、薯类和杂粮为原料加工制成的丝状或条状干燥淀粉制品。粉条加工在我国有千余年的历史，各地均有生产，呈灰白色，黄色或黄褐色，为干制品。

营养价值

- 1、粉条里富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质；
- 2、粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人，但是因为粉条含铝很多一次不宜食用过多。

产品特点

旭河粉条泽洁白，带有光泽。粗细均匀(宽粉条厚薄均匀)，无并条，无碎条，手感柔韧，有弹性，无杂质。

历史民俗

利用淀粉加工粉丝，在我国至少已经有 1400 年历史。北魏贾思勰所著《齐民要术》中记载，粉英（淀粉）的作法是“浸米”、“淘其醋氮”、“熟研”、“袋滤”、“杖搅”、“停置”、“清澄”。宋代陈叟达著《本心斋蔬食谱》中写道：“碾绽绿珠”，形象地描述了绿豆粉丝的做法。