WEB CONTENTS

2024년 04월 28일 12시 41분

여수시

목차

목차 2
突山雪莱辛奇 3
品 一次 就 以忘 的雪菜辛奇 3
迎着海 大，具有独特香气，好吃的突山雪菜 3
在世界上无 儿都 得我 自豪的 水街 3

品☒一次 就☒以忘☒的雪菜辛奇

突山雪菜具有独特的香味，与一般的雪菜相比辣☒儿☒小，☒☒☒含量☒少，菜叶和菜茎与一般☒雪菜不同无茸毛，呈淡☒色，蛋白☒含量高。

迎着海☒☒大，具有独特香气，好吃的突山雪菜

越接近突山看到突山雪菜辛奇的次数就越来越多，☒水到☒可☒的'突山雪菜辛奇'是从突山开始的，突山的温☒海洋气候和☒性土☒与☒一起☒制出了如此杰作。
如今☒水的突山雪菜已☒☒名全国，在冬季气温仍能☒持到零度以上的突山与南海海☒一起栽培出的突山雪菜与它的大小无关，☒☒☒柔☒，清脆爽口，那与☒不同的味道就是☒☒一☒十十☒百的☒了出来。
突山雪菜是在☒30年前被大家广☒☒☒的，☒着咸味的海☒和黄土再加上温和的气候栽培而成的突山雪菜分☒春季的春雪菜和夏季的白菜雪菜、秋季的☒☒雪菜，大家吃到的大部分是生☒于春季的春雪菜。春雪菜的特征是几乎没有叶子，与一般雪菜不同味道极佳，价格也是一般雪菜的三倍，按照栽种方法和季☒的不同味道也会有所不同。

乍一看上去好似没有☒大的生菜或白菜，突山雪菜是在☒40年前从日本引☒的'蔓生平茎大叶种'栽培而成的
因☒☒半☒南端的气候温暖，土壤具有☒性，所以☒里的雪菜与其他地区不同，具有辣味☒☒雪菜本身不亦☒酸的特点，所以成☒深受人☒喜☒的蔬菜。

突山雪菜具有独特的香味，与一般的雪菜相比辣☒儿☒小，☒☒☒含量☒少，菜叶和菜茎与一般☒雪菜不同无茸毛，呈淡☒色，蛋白☒含量高，☒他命A和C非常丰富。
突山雪菜辛奇采用突山雪菜作☒主要材料，将一定量的葱姜蒜以及☒☒☒汁和牛奶放在一起☒拌制成☒料，然后涂抹在雪菜上制成辛奇。雪菜特有的辣味和☒汁☒酵的香味引人食欲，吃☒一次的人便会深深的陷入它那美味之中。

在世界上无☒☒儿都☒得我☒自豪的☒水街

是在秋季☒制的季☒性辛奇，☒制好的突山雪菜辛奇不☒具有独特的味道，☒具有良好的保藏性。此外，☒☒☒酵后与乳酸☒合☒会生成乳酸☒，与磷☒合成☒骨骼的主要成分，☒人体的骨骼生☒起着重要的作用，也能☒起到明眼止咳的效果，令气血下降治☒白☒，☒防☒部和☒部中☒。雪菜辛奇含有很☒☒他命C、β-胡☒卜素，☒☒化合物，叶☒素等具有抗酸化作用从而☒到抑制衰老的效果。

突山雪菜辛奇是☒他命A、☒☒成分丰富的有机健康食品，具有☒防成人病，改善虚弱体☒的效果。可以通☒网☒☒☒，使您在世界各地均能享受到☒水湾的美食。

COPYRIGHT(C) 2015 BY YEOSUCITY. ALL RIGHT RESERVED.

YEOSU CITY

Web Contents

여수시