

# WEB CONTENTS



2024년 04월 27일 06시 03분



여수시

# 목차

목차	2
突山雪菜辛奇	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



## 品一次就难以忘怀的雪菜辛奇

突山雪菜具有独特的香味，与一般的雪菜相比辣儿小，纤维含量少，菜叶和菜茎与一般雪菜不同无茸毛，呈淡绿色，蛋白质含量高。

### 迎着海风大，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，丽水到可的'突山雪菜辛奇'是从突山开始的，突山的温暖海洋气候和碱性土壤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，纤维柔软，清脆爽口，那与不同的味道就是不一样的了。

突山雪菜是在30年前被大家广的，带着咸味的海风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、秋季的冬雪菜，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，按照栽种方法和季节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'栽培而成的因南端的气候温暖，土壤具有碱性，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，所以成深受人喜爱的蔬菜。

突山雪菜具有独特的香味，与一般的雪菜相比辣儿小，纤维含量少，菜叶和菜茎与一般雪菜不同无茸毛，呈淡绿色，蛋白质含量高，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果汁和牛奶放在一起拌制成馅料，然后涂抹在雪菜上制成辛奇。雪菜特有的辣味和果汁醇的香味引人食欲，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

是在秋季制的季节性辛奇，制好的突山雪菜辛奇不独特的味道，具有良好的保藏性。此外，发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-胡萝卜素，化合物，叶黄素等具有抗氧化作用从而抑制衰老的效果。

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。可以通过网，使您在世界各地均能享受到丽水湾的美食。

YEOSU CITY  
**Web Contents**

