浆 水

浆水就是用包菜、芹菜、苦渠、萝卜、土豆、黄豆芽等为原料（还有其他原料，依口味习惯选择一样，也可以是几样搭配而作），在沸水里烫过后，发酵而成，浆水呈淡白色，微酸，直接舀出饮用时若加以少许白糖，便酸甜可口，它营养丰富，消暑解渴。如果把浆水用辣椒和葱用油炝过，再加进拉面或手工面条，就成了一碗地道的浆水面。随着生活水平的提高和人们消费观念的改变，尤其是女孩们的减肥诉求，浆水菜已成餐桌上人们的喜爱。

浆水出现的历史最早可以追溯到西周时期。据《吕氏春秋》记载：“文王嗜菖蒲菹，孔子闻而服之。”菹在这里的意思就是酸菜，所以这两句话的意思也就是：周文王爱吃菖蒲做成的酸菜，孔子听说后也就试着去吃它。周人起源于陇东，已被学术界所公认。明代医学家李时珍在其《本草纲目》中也有关于浆水的专门记述，说浆水“调中益气，宣和强力、止咳消食、利小便”……

本产品自然发酵而成，不含任何添加剂，去热清火，消暑解渴。无污染，是原生态健康绿色食品，为滋补养生之佳品！

以下是其他厂家生产的同类产品，请予以参考

