

大蒜受了傷所以變臭的

大蒜被弄破會發出臭味，很多人一想到大蒜就會想到蒜素，蒜素來自一種叫蒜素俗稱「大蒜精油」。

蒜素有很多的用處，像殺菌、抗氧化、防治病蟲害。

選購時常有人說「凍蒜、凍蒜」是因為凍蒜是生薑的當選，所以還會送冰凍的大蒜呢！