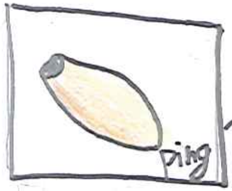
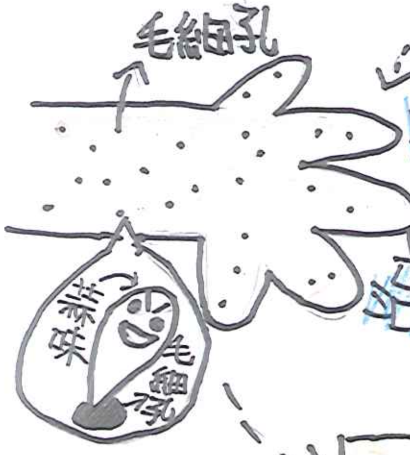
大蒜受了傷所以變臭了？



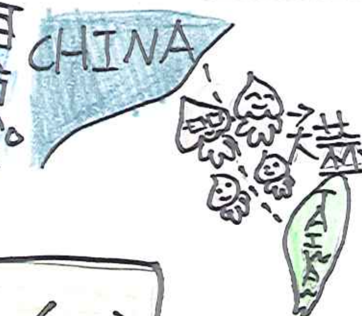
但吃太多，連毛細孔都會散發味道。

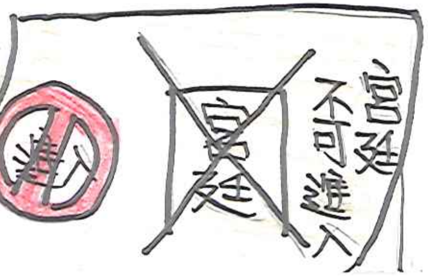
本土種的大蒜＝小蒜、臭蒜



蒜素有殺菌、抗氧化、降低膽固醇、防癌等功效，甚至還可以用來防治病蟲害。

在300多年前由中國引進。





只要大蒜一破掉，大蒜細胞內的蒜、胺酸酶就會把蒜胺酸分解，產生大蒜精就會變臭！哈～哈～哈～

纖維素多，還分為「硬骨蒜」與「軟骨蒜」。

蒜很怕**熱**所以大多在9月～12月種植。

P.S
選舉時聽到得「凍蒜」，是臺語當選」的諧音，而當選這個詞源自日文。

傳說大蒜可以嚇走吸血鬼和殭屍。