

代加工小火锅海带 沈阳小火锅海带 新东方食品

产品名称	代加工小火锅海带 沈阳小火锅海带 新东方食品
公司名称	河南新东方食品股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角
联系电话	18637203087 18637203087

产品详情

莲菜是一种营养又好吃的蔬菜，它可以凉拌着吃也可以炒着吃，代加工小火锅海带，甚至可以做成饺子馅，它受到很多人的喜爱，但是市面上卖的莲菜有好有坏，这时就需要我们的火眼金睛去分辨了。

看莲菜的表面是否比较干净，比较干净的莲菜说明已经被认真处理和挑选过，品质劣质的会比较少，如果莲菜上有大量的泥土，说明莲菜没有被好好处理过，隐藏在莲菜下的伤痕也不容易看到。

闻莲菜的味道是否有异味，莲菜一般会有泥土和自身的清香味，如果有其他的杂味的话，不是被化学处理过就是已经坏了，所以大家买之前一定要闻闻看。

如何挑选土豆？

1. 选购土豆时要仔细辨别是否发过芽，如果买回的土豆已发芽或变色，食用时一定要把皮去干净，将芽眼周围挖掉，然后把切好的土豆洗净再加工，炒熟煮透。若发芽面积大、芽眼多的土豆尽量不要食用。
2. 选土豆一定要选皮干的，不要有水泡的，不然保存时间短，口感也不好。不要有芽的和绿色的，这样就差不多了。凡长出嫩芽的土豆不宜食用。如果发现土豆外皮变绿，哪怕是很浅的绿色都不要食用。因为土豆变绿是有毒存在的标志。
3. 土豆要选没有破皮的，小火锅海带批发，尽量选圆的，越圆的越好削。起皮的土豆又面又甜，小火锅海带供应商，适合蒸着、炖着吃；表皮光滑的土豆比较紧实、脆，适合炒土豆丝。黄肉的土豆比较粉面，沈阳小火锅海带，白肉的比较甜。过大的土豆可能是生长过时的，纤维会比较粗。

海带营养丰富，含有较多的碘质，能够补充我们人体中所需要的碘元素。干海带的选择：一看霜，

二摸厚度，三闻鲜味。

其一，要看海带表面的白霜。这白霜很有营养，所以，有白霜的是好海带，没有的则质量不好。

其二，要看海带的颜色。干海带颜色较深，灰绿色且自然的是好海带。翠绿色则不要挑选。

其三，要看海带是否完整，厚实，是否有小空洞，如果海带小且碎，或者有大面积破损，有小空洞则不要买。

其四，干海带摸起来手感不粘者为好海带。

其五，干海带，选购时，也要闻一下味道，干海带也有浓厚的海鲜味，如果有其他异味，则应该慎重选择。

代加工小火锅海带-沈阳小火锅海带-新东方食品由河南新东方食品股份有限公司提供。河南新东方食品股份有限公司在蛋制品这一领域倾注了诸多的热忱和热情，新东方食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：柴总。