

# 新鲜优质 无公害 四季豆

产品名称	新鲜优质 无公害 四季豆
公司名称	湖南金采科技有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品种:四季豆 品牌:金采 等级:一级品
公司地址	长沙高新开发区麓松路459号东方红小区延农综合楼14楼CYY-247房
联系电话	86-073188393960 15802641651

## 产品详情

我们大量供应绿色优质四季豆

我们的四季豆生长温度控制在15~25℃，开花结荚适温在20~25℃。以pH5.5~7的壤土或砂壤土栽培，土壤排水良好、土质疏松、有机质多，有利于根系生长和根瘤形成。从土壤、种子、成长环境等各个方面严格把关，保证蔬菜的营养价值、品质、口感。

我们郑重承诺：于次日清晨采摘，保证蔬菜的新鲜、绿色！！

四季豆无论单独清炒，还是和肉类同炖，亦或是焯熟凉拌都很符合人们的口味。但是要注意的是，

1.烹调前应将豆筋摘除，否则既影响口感，又不易消化。

2.烹煮时间宜长不宜短，要保证四季豆熟透，否则会发生中毒。

3.为防止中毒发生，扁豆食前应加处理，可用沸水焯透或热油煸，直至变色熟透，方可安全食用。四季豆的有毒成分主要是皂苷和胰蛋白酶抑制物。烹调时，应该先将豆煮熟后捞出，再加上调味佐料焖煮，便可以解毒性。

注意啦！！如若食用有不良反应，可以：

- (1) 轻症中毒者，只须静卧休息，少量多次地饮服糖开水或浓茶水。
- (2) 中毒严重者，若呕吐不止，造成脱水，或有溶血表现，应及时送医院治疗。
- (3) 民间方用甘草、绿豆适量煎汤当茶饮，有一定的解毒作用。

美食菜谱：

### 干煸四季豆

特色：用料简单，煮出来的菜呈翠绿色，味道脆

原料：四季豆（一斤）、枚头猪肉（三两）、炸菜粒、暇米、葱粒（各一汤匙）、姜茸（一茶匙）、酒（一汤匙）、调味料：盐（1/4茶匙）、糖（一茶匙）、生抽（半汤匙）、麻油（半茶匙）、清水（半杯）

制作：一、猪肉洗净剁碎，暇米浸软切碎。

二、四季豆撕去筋，洗净滴干水分。放入油镬中炸片刻盛起，滴去油份。

三、烧热镬，下油两汤匙爆香姜茸，放入猪肉、暇米及炸菜炒片刻，加入四季豆，赞酒，再加入调味料，改中火至汁收干，洒上葱粒兜匀即可上碟。

### 引要点

- 1.炸四季豆的时候要掌握好火候和油温，油温一定要够热，这样炸出来的四季豆才翠绿好看又不吸油。
- 2.四季豆内含有大量的皂苷和血球凝集素，因此烹制一定要加工熟透才能食用，否则易发生中毒。

四季豆性甘、淡、微温，归脾、胃经

化湿而不燥烈，健脾而不滞腻，为脾虚湿停常用之品

有调和脏腑、安养精神、益气健脾、消暑化湿和利水消肿的功效

主治脾虚兼湿、食少便溏，湿浊下注、妇女带下过多，还可用于暑湿伤中、吐泻转筋等证。

四季豆最近发现，四季豆有抗乙肝病毒的作用。

"新鲜优质 无公害 四季豆"的安全性为无公害蔬菜，等级是一级品，杂质 为0.1，农药残留量 是0.1，品牌为金采，品种是四季豆，产地/厂家为湖南长沙