

进口脱皮白豌豆 豌豆 100 (%)

产品名称	进口脱皮白豌豆 豌豆 100 (%)
公司名称	招远市翔鹰豆业有限公司
价格	3100.00/吨
规格参数	品种:豌豆 等级:1 纯粮率 :100 (%)
公司地址	山东省招远市张星镇曲家村
联系电话	13562556388

产品详情

品种	豌豆	等级	1
纯粮率	100 (%)	水分	8 (%)
杂质	0 (%)	不完善粒	0.2 (%)
新奇创意项目	报名		

[编辑本段]

制作指导

1. 豌豆可作主食，豌豆磨成豌豆粉是制作糕点、豆馅、粉丝、凉粉、面条、风味小吃的原料，豌豆的嫩荚和嫩豆粒可菜用也可制作罐头。2. 豌豆粒多食会发生腹胀，故不宜长期大量食用。豌豆适合与富含氨基酸的食物一起烹调，可以明显提高豌豆的营养价值。3. 许多优质粉丝是用豌豆等豆类淀粉制成的，在加工时往往会加入明矾，经常大量食用会使体内的铝增加，影响健康。4.

炒熟的干豌豆尤其不易消化，过食可引起消化不良、腹胀等；5.

应用于消渴：豌豆适量，淡煮常吃；应用于气血虚弱；豌豆、羊肉各适量，炖吃。注意：买的青豌豆生的没吃，不要洗直接放冰箱冷藏；如果是剥出来的豌豆就适于冷冻。最好在一个月内吃完。

[编辑本段]

常见烹饪食谱

玉米豌豆羹 1. 将玉米粒洗净，上锅蒸1小时取出；2. 菠萝切成玉米粒大小的颗粒；3. 枸杞用水泡发；

西芹豌豆

4. 烧热锅，加水1500克；5. 冰糖煮溶后放入玉米、枸杞、菠萝、豌豆煮熟；6. 用湿淀粉水勾芡即可。
煮五香豌豆 将豌豆洗净，放入锅内，再放入花椒、大料、精盐、辣椒、姜、味精等，煮熟装盘即成。

麻辣脆豌豆 1.嫩豌豆洗净，沥干，投入六成热的油锅内炸熟，捞出待用；2.松仁入油锅炸至酥；3.甜红辣椒去籽、蒂，切成米粒状；4.锅置火上，放植物油50克，烧至五成热，倒入豌豆、松仁、甜红辣椒米煸炒几下，下盐、味精、淋红油、花椒油簸匀，起锅入盘即成。豌豆炒胡萝卜

主料：鲜嫩豌豆粒100克、猪肉50克、胡萝卜75克。

制法：1.将豌豆洗净，猪肉剁成肉末，胡萝卜切成2厘米的小丁。2.炒锅内放油，油五成热时，放入葱、姜煸炒出香味，再放肉末与胡萝卜丁，加少许料酒和酱油煸炒，然后放入豌豆，用旺火快炒，加盐调味，炒熟即可。 点评：该菜色彩艳丽，营养丰富，适合经常食用。还可加入笋丁、黄瓜丁、豆干等。

荷兰豆拌鸡蛋丝 食料：鸡蛋丝、荷兰豆 调味：葱花、盐、料酒、蒜茸、白糖、味精 做法：

1、将鸡蛋打碎放入器皿中加入葱花、盐、料酒搅拌均匀；炒熟，冷却，撕成丝，备用。

2、荷兰豆切丝，水烧开后下锅泡一下捞起沥干。

3、然后准备蒜茸、白糖、盐、味精等作料，混合起来。4、将鸡蛋丝和荷兰豆丝、作料等放在一起拌匀就成了。喜欢吃辣的，可以加一些红油和红泡椒，味道更佳。豌豆黄 清官的豌豆黄，用上等白豌豆为原料，做出成品色泽浅黄、细腻、纯净，入口即化，味道香甜，清凉爽口。因慈禧喜食而出名。其制法是将豌豆磨碎、去皮、洗净、煮烂、糖炒、凝结、切块而成。传统做法还要嵌以红枣肉。以仿膳饭庄所制最有名。

豌豆黄

民间的糙豌豆黄儿是典型的春令食品，常见于春季庙会上。例如在三月三蟠桃宫，"小枣糙豌豆黄儿"便是时令鲜品，小贩们一声"喂这小枣儿豌豆黄儿，大块的来！"好象是给人们报出了春讯，带来了暖意。"糙豌豆黄儿"是用白豌豆去皮，以两倍于豌豆的水，将豆焖烂，然后放糖炒，再加入石膏水和熟枣搅拌均匀，放入大砂锅内，俟其冷却成坨后，扣出来，切成像切糕一样的菱形块，放上小片金糕以为装点，通常都置于罩有湿蓝布的独轮车上去卖，经营此业的大多是京东平谷、香河以及京南采育等地的老乡。"细豌豆黄儿"乃是清宫御膳房根据民间的小枣糙豌豆黄儿改进而成。其制法较精，是将豌豆煮烂过筛成糊，加上白糖、桂花，凝固后切成两寸见方，不足半寸厚的小方块，上面放几片蜜糕，色味俱佳，质地细腻纯净，入口即化，属上品。民国以后，北海公园漪澜堂饭庄和仿膳茶社卖的即是细豌豆黄，以纸盒盛之，每盒十块。它与云豆糕、小窝头等同称宫廷小吃。

[编辑本段]

制作指导

1. 豌豆可作主食，豌豆磨成豌豆粉是制作糕点、豆馅、粉丝、凉粉、面条、风味小吃的原料，豌豆的嫩荚和嫩豆粒可菜用也可制作罐头。

2. 豌豆粒多食会发生腹胀，故不宜长期大量食用。豌豆适合与富含氨基酸的食物一起烹调，可以明显提高豌豆的营养价值。

3. 许多优质粉丝是用豌豆等豆类淀粉制成的，在加工时往往会加入明矾，经常大量食用会使体内的铝增加，影响健康。

4. 炒熟的干豌豆尤其不易消化，过食可引起消化不良、腹胀等；

5. 应用于消渴：豌豆适量，淡煮常吃；应用于气血虚弱；豌豆、羊肉各适量，炖吃。

注意：买的青豌豆生的没吃，不要洗直接放冰箱冷藏；如果是剥出来的豌豆就适于冷冻。最好在一个月内存完。

[编辑本段]

常见烹饪食谱

玉米豌豆羹

1. 将玉米粒洗净，上锅蒸1小时取出；
2. 菠萝切成玉米粒大小的颗粒；
3. 枸杞用水泡发；

西芹豌豆

4. 烧热锅，加水1500克；
5. 冰糖煮溶后放入玉米、枸杞、菠萝、豌豆煮熟；
6. 用湿淀粉水勾芡即可。

煮五香豌豆

将豌豆洗净，放入锅内，再放入花椒、大料、精盐、辣椒、姜、味精等，煮熟装盘即成。

麻辣脆豌豆

1. 嫩豌豆洗净，沥干，投入六成热的油锅内炸熟，捞出待用；
2. 松仁入油锅炸至酥；
3. 甜红辣椒去籽、蒂，切成米粒状；
4. 锅置火上，放植物油50克，烧至五成热，倒入豌豆、松仁、甜红椒米煸炒几下，下盐、味精、淋红油、花椒油簸匀，起锅入盘即成。

豌豆炒胡萝卜

主料：鲜嫩豌豆粒100克、猪肉50克、胡萝卜75克。

制法：1.将豌豆洗净，猪肉剁成肉末，胡萝卜切成2厘米的小丁。

2.炒锅内放油，油五成热时，放入葱、姜煸炒出香味，再放肉末与胡萝卜丁，加少许料酒和酱油煸炒，然后放入豌豆，用旺火快炒，加盐调味，炒熟即可。

点评：该菜色彩艳丽，营养丰富，适合经常食用。还可加入笋丁、黄瓜丁、豆干等。

荷兰豆拌鸡蛋丝

食料：鸡蛋丝、荷兰豆

调味：葱花、盐、料酒、蒜茸、白糖、味精

做法：

- 1、将鸡蛋打碎放入器皿中加入葱花、盐、料酒搅拌均匀；炒熟，冷却，撕成丝，备用。
- 2、荷兰豆切丝，水烧开后下锅泡一下捞起沥干。
- 3、然后准备蒜茸、白糖、盐、味精等作料，混合起来。
- 4、将鸡蛋丝和荷兰豆丝、作料等放在一起拌匀就成了。喜欢吃辣的，可以加一些红油 and 红泡椒，味道更佳。

豌豆黄

清宫的豌豆黄，用上等白豌豆为原料，做出成品色泽浅黄、细腻、纯净，入口即化，味道香甜，清凉爽口。因慈禧喜食而出名。其制法是，将豌豆磨碎、去皮、洗净、煮烂、糖炒、凝结、切块而成。传统做法还要嵌以红枣肉。以仿膳饭庄所制最有名。

豌豆黄

民间的糙豌豆黄儿是典型的春令食品，常见于春季庙会上。例如在三月三蟠桃宫，“小枣糙豌豆黄儿”便是时令鲜品，小贩们一声“噯这小枣儿豌豆黄儿，大块的来！”好象是给人们报出了春讯，带来了暖意。

“糙豌豆黄儿”是用白豌豆去皮，以两倍于豌豆的水，将豆焖烂，然后放糖炒，再加入石膏水和熟枣搅拌均匀，放入大砂锅内，俟其冷却成坨后，扣出来，切成像切糕一样的菱形块，放上小片金糕以为装点，通常都置于罩有湿蓝布的独轮车上去卖，经营此业的大多是京东平谷、香河以及京南采育等地的老乡。

“细豌豆黄儿”乃是清宫御膳房根据民间的小枣糙豌豆黄儿改进而成。其制法较精，是将豌豆煮烂过筛成糊，加上白糖、桂花，凝固后切成两寸见方，不足半寸厚的小方块，上面放几片蜜糕，色味俱佳，质地细腻纯净，入口即化，属上品。民国以后，北海公园漪澜堂饭庄和仿膳茶社卖的即是细豌豆黄，以纸盒盛之，每盒十块。它与云豆糕、小窝头等同称宫廷小吃。