

# 加拿大美国进口3%脱色绿豌豆食品级

产品名称	加拿大美国进口3%脱色绿豌豆食品级
公司名称	招远市翔鹰豆业有限公司
价格	39500.00/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 ( % )	杂质	0 ( % )
水分	10 ( % )		

豌豆知识介绍：

豌豆属豆科植物，起源亚洲西部、地中海地区和埃寒俄比亚、小亚细亚西部，因其适应性很强，在全世界的地理分布很广。豌豆在我国已有两千多年的栽培历史，现在各地均有栽培，主要产区有四川、河南、湖北、江苏、青海等十多个省区。豌豆种子的形状因品种不同而有所不同，大多为圆球形，还有椭圆、扁圆、凹圆、皱缩等形状。颜色有黄白、绿、红、玫瑰、褐、黑等颜色。豌豆可按株形分为软荚、谷实、矮生豌豆3个变种，或按豆荚壳内层革质膜的有无和厚薄分为软荚和硬荚豌豆，也可按花色分为白色和紫(红)色豌豆。豌豆既可作蔬菜炒食，子实成熟后又可磨成豌豆面粉食用。因豌豆豆粒圆润鲜绿，十分好看，也常被用来作为配菜，以增加菜肴的色彩，促进食欲。荷兰豆就是豆荚用豌豆，炒食后颜色翠绿，清脆利口。豆苗是豌豆萌发出2~4个子叶的幼苗，鲜嫩清香，最适宜做汤。它们的营养价值与豌豆大致相同

豌豆适合人群：

一般人群均可食用

豌豆做法指导：

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。

## 豌豆知识介绍：

豌豆属豆科植物，起源亚洲西部、地中海地区和埃塞俄比亚、小亚细亚西部，因其适应性很强，在全世界的地理分布很广。豌豆在我国已有两千多年的栽培历史，现在各地均有栽培，主要产区有四川、河南、湖北、江苏、青海等十多个省区。豌豆种子的形状因品种不同而有所不同，大多为圆球形，还有椭圆、扁圆、凹圆、皱缩等形状。颜色有黄白、绿、红、玫瑰、褐、黑等颜色。豌豆可按株形分为软荚、谷实、矮生豌豆3个变种，或按豆荚壳内层革质膜的有无和厚薄分为软荚和硬荚豌豆，也可按花色分为白色和紫(红)色豌豆。豌豆既可作蔬菜炒食，子实成熟后又可磨成豌豆面粉食用。因豌豆豆粒圆润鲜绿，十分好看，也常被用来作为配菜，以增加菜肴的色彩，促进食欲。荷兰豆就是豆荚用豌豆，炒食后颜色翠绿，清脆利口。豆苗是豌豆萌发出2~4个子叶的幼苗，鲜嫩清香，最适宜做汤。它们的营养价值与豌豆大致相同。

## 豌豆适合人群：

一般人群均可食用

## 豌豆做法指导：

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。