

芽苗菜种植培训基地 湖南芽苗菜种植培训 德美昊芽苗菜种植培训

产品名称	芽苗菜种植培训基地 湖南芽苗菜种植培训 德美昊芽苗菜种植培训
公司名称	天津市小井食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市静海区京福公路与富康路交口
联系电话	13370370605

产品详情

德美昊芽苗菜科普教学基地，坐落于历史文化名城、中国北方经济中心——天津。基地成立于2012年11月，隶属于天津市小井食品有限公司。德美昊芽苗菜科普教学基地是集有机芽苗菜、水培果蔬、食用菌菇等种植技术研发、科普教学、品牌销售为主体的企业级教学基地。于2018年引进德国水培核心技术与芽苗菜传统种植理念相结合。

香椿芽

将当年收获的香椿种子去翅，清除杂质。用55℃温水浸泡12小时后捞出，漂洗，置于温度22—24℃的恒温处催芽。2—3天后，芽长1—2cm播种。在育苗盘底部铺一层白纸，白纸上摊厚2.5cm拌湿的珍珠岩，立即喷水。

5天后，种芽伸出基质层。10天后，种芽下胚轴长达8—10cm，粗约1cm，根长5—7cm，应定时喷雾，使空气相对湿度保持在80%。播种后12—15天采收。

采收标准为：种芽下胚轴长10cm以上，但未木质化，芽苗菜种植培训机构，子叶完全展平。采收方法为：将种芽连根从基质中拔出，清除干净后包装上市。

沙拉烤面包配山羊乳酪

食材：

法棍面包、橄榄油、山羊乳酪、软白干酪、10g柠檬汁、5g新鲜的鼠尾草碎、烘烤的甜椒切条、去核的橄榄

方法：

烤箱预热至218℃，将面包斜切成片，双面均刷上橄榄油入味，置于烤盘上。烘焙10分钟，直到面包片呈棕色、变脆，翻面。烤好的面包片放凉后可室温密封存放24小时。

混合山羊乳酪、软白干酪、柠檬汁和鼠尾草碎，将混合物抹在面包片上，再撒上烤甜椒。将切碎的橄榄拌上些橄榄油，浇在面包片上。

芽苗菜不用泥土不用肥，湖南芽苗菜种植培训，只要在适宜的温度条件下，保证每天水分供应，就可以在一张纸上生长特色蔬菜，有着节省空间、技术简单、环境要求低、回收周期短等特点，适合推广发展庭院经济，促进农民增收致富。

芽苗菜是利用植物的种子或其他营养官，在黑暗或光照条件下直接生长出可供食用的嫩芽、芽苗、芽球、幼梢或幼茎，是近几年来新兴的无污染、食用安全的保健型蔬菜。芽苗菜项目具有30多个品种的产品，芽苗菜种植培训公司，花色多，种类全，芽苗菜种植培训基地，营养丰富，具有极高的药用价值和经济价值，芽苗菜市场前景潜力大。

芽苗菜种植培训基地-湖南芽苗菜种植培训-德美昊芽苗菜种植培训由天津市小井食品有限公司提供。天津市小井食品有限公司（www.tjxiaojing.com）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，小井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：王经理。