

新疆芽苗菜 芽苗菜种植 小井食品

产品名称	新疆芽苗菜 芽苗菜种植 小井食品
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

松柳苗鸡丝

- 1、材料：肉、红/黄椒、柳松菇、西芹、红葱头、蒜末、料酒、蛋白、高汤、盐、太、鸡精、麻油
- 2、将肉去皮去筋切丝，混合盐、太、蛋白拌匀腌制30分钟
- 3、红/黄椒去头尾，芽苗菜批发，去籽去皮切适当大小，红葱头切末、蒜末，西芹切适当大小，刘松菇去尾；
- 4、将刘松菇、红/黄椒、西芹开水抄一下沥干，
- 5、起锅大火快炒，将鸡肉拌炒至5-6分熟捞出
- 6、将蒜末、红葱末爆香，将所有材料放入炒锅快炒，
- 7、加料酒、高汤、盐、鸡精拌匀，勾芡淋麻油，出锅。

德美昊芽苗菜农业推广教学基地，位于历史文化名城——天津。基地于2012年11月成立至今，秉持儒家思想的思义有道的传统美德与企业文化，诚信经营。地基是集有机芽苗菜、盆景蔬菜、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。市场前景近年来，食品安全问题一直备受关

注，新疆芽苗菜，食品安全健康和有机食品受到了人们的追捧，其中的芽苗菜更是不添加化学或、味道鲜美可口，不仅含有大量天然维生素、矿物质有机酶及蛋白质，而且价格经济实惠。在食品安全越来越被人们所关注的今天，芽苗菜的市场前景非常看好。

呛口麻辣黑豆苗

- 1、主料：黑豆苗、盐、香醋、辣椒油、麻椒、香油、白糖、蒜泥、干辣椒、色拉油
- 2、黑豆苗去根须，清洗后用加了盐的开水焯熟，过凉控水
- 3、将蒜末放在豆苗上
- 4、锅入油，三成熟时下麻椒粒小火煸香，去粒不用，下入干红辣椒微火炸酥后，趁热将油的辣椒倒在蒜末上
- 5、加盐等其它调味料，拌匀即可

脆拌黑豆苗

- 1、主料：黑豆苗、酱油、香油、白糖、大蒜、白醋、小米椒、盐
- 2、黑豆苗摘去老根，还有其间夹杂的黑豆壳子也去除干净，洗净
- 3、烧一锅清水，水开后，将黑豆苗放进去，烫几秒钟
- 4、迅速捞出，芽苗菜种植，放入凉水中浸泡一下，可以使黑豆苗保持清脆的口感和碧绿的颜色
- 5、控干水分，盛入盘中
- 6、取一个小碗，将大蒜和小米辣分别剁碎
- 7、调入白醋2勺，味极鲜酱油1勺
- 8、一点香油、一点盐、一点白糖，芽苗菜销售，口味也可根据自己的喜好做调整
- 9、调匀后浇在烫熟的黑豆苗上，吃的时候，拌匀即可

新疆芽苗菜-芽苗菜种植-小井食品(推荐商家)由天津市小井食品有限公司提供。新疆芽苗菜-芽苗菜种植-小井食品(推荐商家)是天津市小井食品有限公司(www.tjxiaojing.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。

