

无土栽培蔬菜培训 甘肃无土栽培蔬菜 德美昊芽苗菜种植

产品名称	无土栽培蔬菜培训 甘肃无土栽培蔬菜 德美昊芽苗菜种植
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

- 1、原料：花生芽、芹菜、红/黄椒、盐、香油、水
- 2、选用长3厘米左右的花生芽（这时候的花生芽口感）洗净备用。
- 3、蟹味菇切去根蒂，也选用近似3厘米左右的蟹味菇（为了保持和花生芽一样整齐）洗净备用。
- 4、黄椒、红椒洗净分别切3厘米左右粗丝备用。
- 5、芹菜洗净切3厘米左右的段备用。
- 6、起锅，锅里放水，水开之后放盐10克、色拉油10克放入花生芽余水30秒左右至成熟倒出。
- 7、另起锅，家庭无土栽培蔬菜，锅里放少许油，倒入蟹味菇略炒一会儿，放入黄椒、红椒丝、花生芽、芹菜一起炒，无土栽培蔬菜培训，火要旺动作要快，这样炒出的菜才具有菜香味，最后略放少许水调味打芡淋少许香油出锅装盘即可。

小窍门：

- 1、蛤蜊一定要提前煮熟，把肉取出，看一下是否有沙子，有的话可以提前洗净再用。
- 2、鲜花生也可以带皮一起打碎，甘肃无土栽培蔬菜，不过是口感稍差一些，会有些微微涩味。但是营养

会比去皮高一些。

3、萝卜苗提前烫一下可以保证最后加入的时候水分不那么多，对小白菜的稀稠度可控。

4、花生一定要煮透了，否则和蛤蜊汤在一起会有一种腥味，煮透了以后就会避免了！

简单的天然美食，味道很醇厚，花生香中透着蛤蜊的鲜，鲜中又透着萝卜菜淡淡的青菜香！

无土栽培的芽苗菜是用植物的种子，在无土，弱光、无光或有光的环境下，满足其水分的供给，直接培育出来的、在短期内可以食用的芽或苗，无土栽培蔬菜技术，幼芽和嫩茎。目前，国内市场上开发出来的，正在广泛种植的品种有：黄豆芽、绿豆芽、豌豆苗、黑豆苗、花生芽、萝卜苗、香椿芽、松柳苗、油葵苗、红豆苗、蚕豆芽、苜蓿芽、蕹菜苗等等，最常见的多达数十个品种。

无土栽培蔬菜培训-甘肃无土栽培蔬菜-德美昊芽苗菜种植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）实力雄厚，信誉可靠，在天津天津市的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领小井食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！