

黑龙江芽苗菜种植 芽苗菜种植公司 小井食品

产品名称	黑龙江芽苗菜种植 芽苗菜种植公司 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

- 1、原料：豌豆苗、大虾、盐、糖、胡椒粉、鸡精、葱、姜、蒜。
- 2、鲜虾买来用清水泡一下。
- 3、豌豆苗清洗干净。
- 4、豌豆苗去掉头部叶子，切成才寸段。
- 5、大虾包成虾仁。
- 6、把虾肉切成薄薄的片，加入生抽、料酒、胡椒粉、蛋清浆好。
- 7、油锅六成热放入虾片滑散后出锅备用。
- 8、另起一锅放入葱姜蒜丝爆香。
- 9、放入豌豆苗翻炒。
- 10、豌豆苗断生后放入滑好的虾片，倒入调好的汁(盐、糖、鸡精、水淀粉少许)翻炒均匀即可。

前天花花去菜市场买了豆芽，芽苗菜种植培训，结果吃起来口感非常差，搞的花花简直一点食欲也没有了。因此花花决定自己在家做点芽苗菜，不仅好吃，而且营养健康，简直是棒极了！

花生芽菜

操作步骤：

- 1、想要制作花生芽菜，首要的工作就是挑选颗粒饱满、表面光滑的健康花生米。想要发芽的花生米一定要是生的，油炸过和煮过的都是不会再发芽了。
- 2、将花生放在容器内，水一定要没过花生，浸泡大概1天的时间，随后用清水冲洗干净。
- 3、然后用微微打湿的布将花生包裹起来，放在阴暗的环境中，每天喷2-3次水，让温度可以保持在22-25°。
- 4、大概1周的时间，花生就能发芽了，
- 5、发芽后再等待1周左右的时间，当花生芽长到5cm以上的时候，就可以摘下来食用了。
- 6、花生芽无论是清炒，还是跟别的菜品搭配起来食用，口感都是非常好的。不仅如此，花生芽中还含有降、延缓衰老的作用，老年人最适合食用了！

注意：发花生芽的花生，必须是饱满健康的花生，霉的千万别用，否则发出来的花生芽是有毒的。

绿豆、黄豆芽菜

黄豆发黄豆芽、绿豆发绿豆芽的步骤都是一样的，花花就在这里统一说了。

操作步骤：

- 1、无论是黄豆还是绿豆，都必须要挑选颗粒饱满的，只有这样才能提高出芽率。
- 2、将挑选好的豆子放在温水中浸泡24个小时以上。在浸泡的时候，那些干瘪的豆子就会漂浮起来，正好可以直接挑出来丢掉了。
- 3、准备一个容器，大小可以将浸湿的海绵垫放进去。随后将浸泡了24小时的种子，直接放在海绵垫上，随后将容器的盖子盖上。
- 4、大概1周左右的时间，芽苗菜种植公司，就能够看到黄豆、绿豆发芽了。
- 5、再等上大概1周左右的时间，等到芽苗长高了之后，就能够摘下来直接吃了。

小麦草土培

浸种：把种子提前泡在水里12小时；

铺土：在花盆里放上一多半土，铺平；

播种：把泡好的种子均匀的撒在花盆里，再在种子上面盖上1公分厚的土；用水慢慢的将花盆里的土浇透。（注意千万不要大水冲，把籽都冲出来了）

管理：盖上个塑料袋，6天后就长出来了，9-10天可以吃了。麦苗长得很快，黑龙江芽苗菜种植，1天长1寸。

次水浇透，4天后浇第二次水。以后每2天喷一次水就可以了。

采收了一小盆芽苗菜，该怎么去吃呢？芽苗菜汁就由榨汁机搞定，至于凉拌和清炒嘛，简单的两个小菜谱给大家参考一下，花花是不是很贴心呢？

芽苗菜菜谱黄豆芽素炒

主料：白菜、黄豆芽

调料：酱油、盐、味精、姜、植物油

做法：将白菜洗净，切条。

将黄豆芽洗净，去掉豆皮等杂质。

炒锅置于火上，放入植物油烧热，加入葱花、姜丝煸香，投入黄豆芽、白菜等煸炒，炒至将熟，加入酱油、精盐继续炒，芽苗菜种植技术培训，炒到白菜、豆芽熟透入味时，加入味精调味，出锅即可。

黑龙江芽苗菜种植-芽苗菜种植公司-小井食品(推荐商家)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)是一家从事“胚芽菜,绿苗菜,保健菜苗,食用菌”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“德美昊”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使小井食品在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！