

自动淋水豆芽机 四季阳光机械 豆芽机

产品名称	自动淋水豆芽机 四季阳光机械 豆芽机
公司名称	青州四季阳光机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青州市益都街道现代设备物流园D区36号
联系电话	13396369022

产品详情

芽苗菜的价值

芽苗菜是各种谷类、豆类、树类的种子培育出可以食用的嫩芽部分。常见的芽苗菜有：香椿芽苗菜、荞麦芽苗菜、苜蓿芽苗菜、花椒芽苗菜、萝卜芽苗菜等等。由于芽苗菜的各种品种不同，因此功效也不尽相同哦！

芽苗菜不但色泽美观，而且食用口感脆嫩。芽苗菜比种子时期多了许多营养成分，如黄豆芽苗发芽后使胡萝卜素增加2倍多，自动淋水豆芽机，核黄素增加3倍多，VB12可增加10倍；种子中不含维生素C，而芽苗中却含有大量的维生素C，每百克芽菜含VC20~30mg。可见，这渺小的芽儿当中存在着不少大能量呢！某些芽苗菜中还含有一些特殊的营养成分

豆芽这样吃美容又养生

黄豆芽怎么做好吃黄豆芽炒粉条的做法：

- 1.准备好黄豆芽500克、粉条200克、葱10克、姜10克、蒜10克、盐10克、味精10克、料酒10克、老抽5克、白糖5克、胡椒粉5克；之后将黄豆芽清洗干净
- 2.再将水倒入锅里大火烧开，放入豆芽焯一会，焯熟即可捞出，再将粉丝放入容器里面，倒入热水浸泡熟软
- 3.之后将葱姜蒜洗干净后切成碎末，之后将油倒入锅里大火烧热，放入葱姜蒜翻炒出香味，再放入黄豆芽

4.大火翻炒，黄豆芽机，倒入浸泡好的粉条翻炒均匀，再倒入老抽，省时豆芽机，放入盐和味精，撒些胡椒粉，放入白糖，倒入料酒，翻炒至薯条熟软就大功告成了。

绿豆芽怎么炒好吃芹菜炒绿豆芽：

- 1.准备好芹菜200g、绿豆芽300g、红辣椒一个、食用油适量、盐适量、鸡精适量，将绿豆芽去根后清洗干净，豆芽机，控干水
- 2.之后将芹菜洗干净后切好放入沸水里面焯一会后捞出，控干水，再将红辣椒洗干净后切成丝
- 3.锅清洗干净后将水份烧干，再倒入油，放入辣椒，小火翻炒一会即可倒入芹菜，翻炒片刻，再倒入绿豆芽
- 4.大火翻炒至断生，放入盐和鸡精，翻炒均匀至入味就可以盛出，搭配米饭慢慢品尝。

贴心提示：

芹菜一定要放入沸水焯一会。绿豆芽在翻炒的时候要注意别翻炒太久，只需翻炒至断生即可，这种程度的绿豆芽会更好吃。

材料：绿豆，塑料瓶，接水容器（如小瓷碗），遮光的布（可以利用纸箱代替布的）——不透光即可。

步骤：

- 1、把绿豆泡24个小时左右（可根据水温确定浸泡时间）直到小芽钻出绿豆皮，准备发豆芽过程。浸泡时适当加土霉1素，豆芽在生长过程中不长须子。
- 2、把可口可乐瓶子底下钻几个眼用小剪刀阔一下眼的大小以绿豆刚好不钻出来为宜（为了每天浇的水都能不积在瓶子里，保证绿豆芽的新鲜）把瓶口锥形的那部分剪掉，为了瓶内通风和倒水。
- 3、把泡好的绿豆放入瓶内约是瓶高的五分之一，给豆芽一个生长的空间（把饮料瓶放在小瓷碗上来水，防止把纸箱弄湿。
- 4、给瓶子包上一层布或者纸（利用纸箱代替的进行第1次避光，比在瓶子上布避光简单又方便。），只要能不透光，透了光的豆芽会发红而腐烂。这一点很关键，要特别注意这一环节。
- 5、这就马上完成了，咱开始第1次浇水，水从瓶底自然流出来了，把布拿下，看个清楚啊。
- 6、在饮料瓶口上面盖上一层布（把饮料瓶放在带盖纸箱里并且放在橱柜里进行二次避光的），也是一定不能透光。
- 7、每天尽量浇3次水早中晚上上班族门早晚一次也可以哦，这就是饮料瓶子的好处，水分保留还不错，看一下一个礼拜后的成果。

自动淋水豆芽机-四季阳光机械-豆芽机由青州四季阳光食品机械有限公司提供。青州四季阳光食品机械有限公司 (www.sdxsyg.com) 是山东 潍坊 ,豆、乳制品加工设备的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在四季阳光机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创四季阳光机械更加美好的未来。