

昆明新鲜蔬菜 昆明新鲜蔬菜哪便宜 刘建平蔬菜配送

产品名称	昆明新鲜蔬菜 昆明新鲜蔬菜哪便宜 刘建平蔬菜配送
公司名称	官渡区刘建平蔬菜配送服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市虹桥王旗营蔬菜批发市场
联系电话	15887286959 15887286959

产品详情

牛油果酱蔬菜沙拉

材料：牛油果一只（尽量用熟透的牛油果这样果肉酥软容易挖出），圣女果八只，香菜两颗，黑胡椒1/4茶匙，盐适量（差不多1/4茶匙左右），橄榄油1大匙

步骤：1、圣女果切片 香菜切碎放在盘子里2、牛油果切开 用叉子去除大核 慢慢刮出黄绿色的果肉 深绿色的外壳留着可以当做容器装沙拉3、将牛油果酱放在圣女果片和香菜碎上4、将柠檬挤汁和盐、橄榄油调和 倒入上述果酱上5、撒入黑胡椒粉拌匀 再将沙拉舀入牛油果壳里即可

官渡区刘建平蔬菜配送服务部主营蔬菜、鲜肉、水产、配送对象是企业、工厂、学校、地铁、工地、餐厅、酒店、商场、超市、医院、银行、机关等各大企事业单位食堂。本店面坐落在王旗营蔬菜批发市场，20年的老店面，价格跟随市场而动。欢迎来电咨询！

水培新鲜蔬菜

种菜其实一点儿也不难，像生菜、香菜、小葱、薄荷等生命力顽强的蔬菜，用点水就能继续生根发芽。

1、生菜

将生菜的叶端和根部剪开，根茎长度为4厘米。

将生菜根茎放置到盛水的容器里，水位以刚漫过根部合适，即1厘米左右。生菜很快就长高长大了。

2、香菜

喜欢吃香菜的人不如在家种一些，昆明新鲜蔬菜价格，新鲜方便、随取随用还不浪费。

裁剪若干较嫩的香菜茎叶放在玻璃瓶中，瓶里盛放2/3的水。

隔一天换一次水，3天后你就看到香菜根茎处长出了细细的须，这是香菜在重生呢！

两周后，瓶子里的香菜就长势喜人，可供食用了！

3、小葱

将葱的根部自茎叶泛青的位置切开，昆明新鲜蔬菜哪便宜，用橡皮筋捆扎在一起，放在3厘米高的水杯里。

每天都有新的变化，小葱的生长就是这么迅速又猝不及防，很快就能吃上美味的葱了！

官渡区刘建平蔬菜配送服务部主营蔬菜、鲜肉、水产、配送对象是企业、工厂、学校、地铁、工地、餐厅、酒店、商场、超市、医院、银行、机关等各大企事业单位食堂。本店面坐落在王旗营蔬菜批发市场，20年的老店面，价格跟随市场而动。欢迎来电咨询！

天啊，太实用了。小黄瓜、白萝卜怎么挑？芋头放多久才不会坏？去菜市场要知道怎样的知识呢？怎样选菜才新鲜？有在做菜的妳一定要看！

小黄瓜：小黄瓜颗粒越多越新鲜！如果要像满脸痘痘男那样的小黄瓜，定是刚摘下来的，看到定要抢抢抢喔！

白萝卜：挑选表面光亮、没有裂痕、紧实饱满，保存白萝卜的方式是不要洗，放冰箱约可以保存约七~十天。

甜椒：小朋友讨厌的青椒要怎么挑选呢？要选择蒂头还没掉的、表面有光泽、没有伤痕的，椒类不可冷藏，昆明新鲜蔬菜哪家好，只要放在阴凉的地方就可以了，另外因为椒类蒂头容易累积药，要吃的时候记得先将蒂头去除喔。

芋头：挑芋头，要先看一下表面有没有虫咬过的痕迹，要选有点重量感，没虫害的韦佳，新鲜的芋头要看切口，昆明新鲜蔬菜，干粉状的比较松软，因为它有草酸钙，如果要放冰箱，不要放在太冷的地方，象是通风口、冷空气下沉的地方，在冰箱的芋头，多可以保存五个月，过了这个时间尽量不要食用比较好。

官渡区刘建平蔬菜配送服务部主营蔬菜、鲜肉、水产、配送对象是企业、工厂、学校、地铁、工地、餐厅、酒店、商场、超市、医院、银行、机关等各大企事业单位食堂。本店面坐落在王旗营蔬菜批发市场，20年的老店面，价格跟随市场而动。欢迎来电咨询！

昆明新鲜蔬菜-昆明新鲜蔬菜哪便宜-刘建平蔬菜配送(诚信商家)由官渡区刘建平蔬菜配送服务部提供。昆明新鲜蔬菜-昆明新鲜蔬菜哪便宜-刘建平蔬菜配送(诚信商家)是官渡区刘建平蔬菜配送服务部（www.ynshucaipifa.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：龙大姐。

