

新鲜蔬菜批发 新鲜蔬菜 刘建平蔬菜批发价格

产品名称	新鲜蔬菜批发 新鲜蔬菜 刘建平蔬菜批发价格
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

炒菜后不刷锅接着炒很多“懒人”朋友在做菜的时候就常会犯这种错误，都觉得这样子特别省油，例如刚炒过鸡蛋，剩下点油继续炒青菜，甚至把炸过的油收集下次用。

然而，看似干净的锅，表面可能会残留一些食物残渣，再次高温加热的时候，就容易烧焦，新鲜蔬菜批发，更重要的是，有可能会产生苯并芘，属于致癌物的一种。

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，新鲜蔬菜，20年的老店面，价格跟随市场而动。欢迎来电咨询！

芝麻蔬菜沙拉

材料：花叶生菜1棵，圣女果（双色）10个，黄瓜1根，沙拉汁30ml，白芝麻3克，蔓越莓适量

步骤：1、花叶生菜去根洗净，控干水分。圣女果洗净去蒂。

2、花叶剩菜手撕成方便入口的片状，松散的码在碗底。圣女果对半切开，摆放一部分在生菜叶上

3、黄瓜用刮皮刀从头至尾刮下薄薄的一片

4、把黄瓜片放在容器中，可以用整片的，也可以切一半后再摆放

5、撒上白芝麻，白芝麻可以多放一些，会很香，6、吃之前淋上沙拉中拌匀即可

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！

如何让新鲜黄瓜保鲜，

方法 1泡盐水法。把黄瓜放入盐水中浸泡，此时水的底部会喷出许多小气泡，这些气泡会增加水中的氧浓度，从而供黄瓜的呼吸作用之用。在夏季，新鲜蔬菜哪家好，此法可让黄瓜保鲜20天左右。

方法 2流动水法。如果是有干净的流动水源，如河水、溪水等，可以将黄瓜泡入其中保存。此法也可让黄瓜保鲜20天左右。

方法 3绑白菜法。秋收季节，新鲜蔬菜配送，可以将黄瓜放入大白菜心里（根据白菜和黄瓜的大小而定放入的量），然后绑好白菜，放入菜窖。此法可以将黄瓜保存到次年春节。

方法 4秸秆法。先在菜窖地铺一层秸秆，然后在其上面摆放几层黄瓜，再盖上湿草帘或者湿稻草。但需注意经常通风。

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！

新鲜蔬菜批发-新鲜蔬菜-刘建平蔬菜批发价格由官渡区刘建平蔬菜配送服务部提供。官渡区刘建平蔬菜配送服务部（www.ynshucaipifa.com）位于云南省昆明市虹桥王旗营蔬菜批发市场。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前刘建平蔬菜配送在其它中享有良好的声誉。刘建平蔬菜配送取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。刘建平蔬菜配送全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。