

加工毛豆仁生产基地 毛豆仁生产基地 绿佳速冻蔬菜在线咨询

产品名称	加工毛豆仁生产基地 毛豆仁生产基地 绿佳速冻蔬菜在线咨询
公司名称	河南省绿佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县站集乡
联系电话	18623863139

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：河南省绿佳食品有限公司

毛豆的食用方法

1、凉拌毛豆

【材料】毛豆，大蒜，干辣椒，花椒，盐，醋。

【做法】毛豆剪掉两头并洗干净。水烧开后把毛豆放进去煮5到10分钟。把煮好的毛豆盛进一个有盖子的大碗，然后加适量的盐和蒜末，盖上盖子摇匀。热锅冷油小火，把剪碎的干辣椒和花椒放进锅里炸辣椒油。把辣椒油、醋加进毛豆里搅拌均匀就好了。

毛豆的基本介绍

学名是毛豆俗称毛豆。毛豆古称菽。毛豆是黄青黑褐双色等各色毛豆的总称.约有5000多年的栽培历史，起源于中国。中国种植约有九成是黄毛豆。

毛豆，就是新鲜连荚的黄豆，晒干之后又称毛豆。粒的大小分六种：极大粒：百粒重30克以上;特大粒：百粒重24.1-30克;大粒：百粒重18.1-24克;中粒：百粒重12.1-18克;小粒：百粒重6.1-12克;粒：百粒重6克以下。

所含蛋白质、植物固醇、皂素、异质素等成分能增强免疫系统功能，求购毛豆仁生产基地，可有效防止或减少患的概率。

此外，毛豆还可以加速胃肠蠕动，防止脂肪和矿物质在动脉血管中的堆积，减少血液中过高的甘油三酯含量，缓解骨质疏松病患者的症状，延缓人体内细胞的衰老，毛豆仁生产基地，使皮肤保持弹性、红润。

在食用方面，由于毛豆营养丰富，加工毛豆仁生产基地，味道可口，因此老少皆宜，尤其适合高胆固醇血症、高脂血症、等患者食用。加工毛豆仁生产基地-毛豆仁生产基地-绿佳速冻蔬菜在线咨询由河南省绿佳食品有限公司提供。河南省绿佳食品有限公司（www.hnsqljssp.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。绿佳——您可信赖的朋友，公司地址：河南省商丘市虞城县站集乡，联系人：范经理。同时本公司（www.hnljssp.cn）还是从事速冻玉米粒，河南玉米粒，甜玉米粒的厂家，欢迎来电咨询。