

开封加工冷冻毛豆仁 绿佳速冻蔬菜全国发货

产品名称	开封加工冷冻毛豆仁 绿佳速冻蔬菜全国发货
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

有研究表明，毛豆中游离氨基酸含量比黄豆高出一倍，而游离氨基酸是影响鲜度的重要因素，因此，与黄豆相比，毛豆口感柔糯香甜，鲜香清爽，加工冷冻毛豆仁电话，豆腥味更少。

黄豆营养，富含蛋白质、B族维生素、微量元素(铁、钙、钾等)，且含有微量生物活性物质，尤其是被称为“天然植物雌”的大豆异黄酮。

毛豆也同样具有以上优势，开封加工冷冻毛豆仁，除此以外，它作为新鲜蔬菜，比黄豆水分高，所含脂肪较少，还兼具了不少蔬菜的优势，如膳食纤维、维生素C等含量较高。毛豆中膳食纤维含量高达4.0%，比菠菜(1.7%)、苋菜(1.8%)等高纤维蔬菜还多。

毛豆维生素C含量为每100克27毫克，同为鲜豆类蔬菜的豆角也只有每100克19毫克，荷兰豆和蚕豆为每100克16毫克，而黄豆中维生素C含量几乎为0。李再贵表示，除了以上五类人群，其他人在炎热的夏季也适合吃些毛豆。夏季出汗多，会有大量钾随汗液流出体外，让人出现嗜睡、疲惫、食欲欠缺等不适症状，吃些毛豆一定程度能起到调节作用。

3、切好的牛肉丁放入碗中，加盐，加工冷冻毛豆仁生产基地，料酒，生抽，胡椒粉，淀粉抓匀，再加入适量食用油抓匀。

4、起锅倒油，油热放入牛肉丁煸炒变色盛出。

5、利用余油，加工冷冻毛豆仁多少钱一吨，将仔姜，青红椒圈炒出香味，加入1勺红油翻炒均匀（添加

红油的目的是增色和增加辣味，不吃辣的可以不加)

6、放入煮熟的毛豆和牛肉丁快速翻均匀，后放芹菜碎翻匀，加适量生抽，白糖，藤椒油翻匀即可出锅。一道简易做，好吃又营养的毛豆炒牛肉就完成了，超级下饭哦！做法简单，鲜香爽口，营养好吃，晚餐吃长劲不长肉

开封加工冷冻毛豆仁-绿佳速冻蔬菜全国发货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.hnsqljzp.com）有实力，信誉好，在河南 商丘 的冷冻蔬菜等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进绿佳和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.hnljzp.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。