

山西有机新鲜蔬菜 山西有机新鲜蔬菜价格 刘建平蔬菜配送

产品名称	山西有机新鲜蔬菜 山西有机新鲜蔬菜价格 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

相信大多数朋友买菜时都喜欢新鲜的蔬菜，觉得新鲜的蔬菜营养价值高、口感好。做菜时同样如此，会担心蔬菜高温加热久了造成营养素流失，所以能生吃就生吃，山西有机新鲜蔬菜，不能生吃的也尽量缩短烹饪时间，保持脆嫩口感。

虽然吃菜吃鲜，但有些蔬菜可是越新鲜越有毒，如果不小心吃错了，就可能会对人体造成健康隐患。

如鲜黄花菜，山西有机新鲜蔬菜配送，马上就快到鲜黄花菜上市的季节了，和平时吃的干黄花菜相比，它的维生素C含量更高，口感也更加鲜嫩。

但是，鲜黄花菜含有一种叫做水碱的物质，经过肠胃吸收后可能形成有毒的水碱，吃多了会有腹泻等症状。如果要吃鲜的黄花菜，山西有机新鲜蔬菜价格，记住千万别生吃！买来后先把花蕊去掉，然后用水焯一下，捞出来再用清水浸泡1小时以上，就能放心食用了。

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！

如何挑选新鲜蔬菜

1【茄子】买茄子要买表皮暗黑色，摸起来有些涩手的，山西有机新鲜蔬菜批发，这样的茄子反而比较嫩。

2【西红柿】顶上出尖，颜色不均匀，摸起来有些硬的西红柿多半抹了药的不要买；颜色均匀鲜亮，摸起来紧实有弹性的是成熟度适中的；颜色深红，摸起来发软的西红柿，熟过了。

3【冬瓜】买冬瓜要买表皮带霜的，买倭瓜要买瓜蒂用指甲掐不动的，买黄瓜要买瓜条顺直，瓜把短，顶花带刺的。

4【萝卜】不管是哪种品种的萝卜，以根形圆整，表皮光滑，颜色鲜亮，手感沉重的为优；手感沉重说明水分足，无糠心！

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！

官渡区刘建平蔬菜配送服务部教你怎么保存新鲜蔬菜！

要保存绿叶蔬菜，有种很简单的方法，将蔬菜的根部浸入水中（浸入约7厘米），此法可以让蔬菜保鲜到次日。也可以先晾干蔬菜，然后把枯黄腐烂的叶子除掉，再将蔬菜放入塑料袋中，扎紧袋口，置于阴凉通风的地方。此法可以让蔬菜保鲜2~3天。

* 如何让菜干保持绿色

把新鲜蔬菜制为菜干时，想让菜干保持着蔬菜的绿色，可以先将蔬菜在沸盐水里烫一烫，再取出晾干。

如何保存西红柿

将青红色还没熟透的西红柿放入密封的塑料袋中，扎紧袋口。置于阴凉处存放。每天要打开袋口透气约5分钟（冬季换气间隔时间可以是3~7天），用干毛巾揩去袋里的水汽，再将袋口扎好。此法可以将西红柿保鲜1个月。

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！

山西有机新鲜蔬菜-山西有机新鲜蔬菜价格-刘建平蔬菜配送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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！