

# 批发速冻青豆价格 批发速冻青豆 绿佳速冻蔬菜信赖推荐

产品名称	批发速冻青豆价格 批发速冻青豆 绿佳速冻蔬菜信赖推荐
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

加工描述：

### 1. 原料验收：

原料进场后应立即过磅，按原料规格要求验收，拒收未经检验检疫局备案合格蔬菜基地的原料。迅速卸车，批发速冻青豆多少钱一吨，实行一磅两交，即与货主、加工车间交接。

### 2. 分拣去豆荚壳

原料进入去豆壳机输送带，应进行严格挑剔，剔除内、外杂质、老荚壳等，以保证原料质量，要按原料老嫩、采摘期和机口出壳带粒情况，及时调整好去壳机的转速和进料量，使机械处于运行状态，去壳做到壳粒完全分离，豆粒表面完整清洁破碎率小于1%，荚壳如带粒，批发速冻青豆价格，应用跳豆机回收，豆荚壳应及时清除不堆积。

### 3. 自动分级

流水线分级机自动分级，操作人员应密切观察自动分级工作情况，每个出料口盛豆容器要做好级别标志，以防混级、串级，并及时换取已盛满的青豆。防止抛失，批发速冻青豆，分级情况要及时反馈到前面工序，以便调整进料量，保证自动分级的工作质量。

#### 4. 拣豆

严格按品种级别、规格、质量要求拣豆，批发速冻青豆报价，每个规格拣完后，应有间隔时间，以防混级，操作人员应认真仔细的挑选，拣出杂质及不符合质量要求的豆粒。应均匀上料，防止堆积，保证挑选工作质量。必要时可停机操作。

1.青豆剥开，清水冲净。放入带盐的开水中焯2分钟，沥干备用。小米椒切小圈

2.牛里脊切成2cm见方的大粒和除水，香油外的所有调料拌匀。搅拌均匀后，将水分次加入，后加入香油，直到牛肉完全吃透。牛肉腌制20分钟左右

3.平底锅烧热后，倒入10ml左右的油，下入腌好的牛肉，将牛肉拨散，中小火，半煎半炒至牛肉表皮上色，没有红色的肉为止，盛出备用

4.在锅中倒入5ml的油，下入焯好的青豆，翻炒至全部裹上油（大约30秒），马上倒入刚刚煎好的牛肉粒，尝尝咸淡，依个人口味调味后，撒上小米椒，炒匀出锅

#### 【排骨菜干青豆粥】

主料：猪大排 100克、青豆 1勺、大米粥 1锅、梅菜 100克、西红柿 1个;

调料：盐 2克、生姜 少许、葱 2根、白胡椒 2克;

做法：

1.粥底加入泡好的干菜、煮熟的西红柿(剥皮)，一起煮到干菜软烂;

2.加入熟排骨、青豆、盐胡椒调味，继续煮到沸;

3.后加入姜丝、葱末，美味的排骨菜干青豆粥就做好了。

批发速冻青豆价格-批发速冻青豆-绿佳速冻蔬菜信赖推荐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](http://www.hnsqljzp.com)）是一家从事“速冻食品,速冻果蔬制品,果蔬罐头加工,销售。”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“绿佳”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使绿佳在冷冻蔬菜中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.hnljzp.cn](http://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。