

销售速冻青豆电话 速冻青豆电话 绿佳速冻蔬菜厂家供应

产品名称	销售速冻青豆电话 速冻青豆电话 绿佳速冻蔬菜厂家供应
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

青豆是人们日常生活中比较常见的食材，销售速冻青豆电话，因其富含蛋白质和维生素而备受人们的喜爱。青豆虽然好吃，可是大部分人却并不知道青豆该如何去做，其实能够让青豆吃起来更好吃的做法有很多，下面我们就先来了解做法吧!

【蒜香青豆】

主料：青豆 200克;

调料：盐 3克、蒜头 10瓣、白砂糖 8克、大蒜粉 5克;

做法：

- 1.青豆洗净，提前用清水泡涨后捞出彻底晾干水分;
- 2.热锅上油，放入蒜头，用小火把蒜头熬成金黄后捞出;
- 3.倒入沥干水的青豆，中小火炸12分钟左右至青豆粒酥香，起锅沥油备用;
- 4.另取净锅，倒入炸好的青豆，撒上盐，细砂糖，蒜粉后翻匀即可。

1.毛豆择洗净。2.姜片，葱段，香果，香叶，花椒，八角，干红辣椒备好。3.锅里适量水，毛豆放入。4.2勺盐。5.调料放入。6.中小火煮二十分钟。7.煮好的毛豆在汤卤中腌至入味。8.成品。

据考证，毛豆起源于我国，已有5000多年历史。

从汉始，毛豆逐渐从华北地区传到朝鲜、日本等国家；

16~17世纪，传入印度、欧洲；

18世纪后，传入美国；

1873年，在奥地利维也纳万国博览会上，中国毛豆亮相世界，加速了其向全球各地的传播。

目前，很多国家都食用毛豆，并逐渐认识到，鲜速冻青豆电话，毛豆与黄豆相比，有着独特的营养价值。

冷冻青豆首先就应该从冰箱里面拿出来让它自然化冻，然后就清洗干净，放进锅里面，加入适量的冷水，青豆需要放到冷水里面，过上两遍，然后水分滤干，装进保鲜袋里面密封保存，封口处留一个小口，然后对折，轻轻按一下袋子，把里面的气体排出，需要做的时候取一些出来，速冻青豆电话，青豆解冻以后可以直接开始制作各种各样的美食。

准备生姜以及青豆，袋装速冻青豆电话，先把青豆清洗干净，放到一边备用，生姜的皮去除切好以后放在一边备用，锅里面加入适量的色拉油，烧热以后把生姜末放进去，香味炒出来，再加一些青豆反复翻炒，一直到九成熟，再把盐放进去，不要放得太多，要让青豆维持香甜的口感，再加入适量的鸡精出锅，这样好吃的炒青豆就制作完成了

销售速冻青豆电话-速冻青豆电话-绿佳速冻蔬菜厂家供应由河南省绿佳食品有限公司提供。“速冻食品,速冻果蔬制品,果蔬罐头加工,销售。”就选河南省绿佳食品有限公司(www.hnsqljisp.com),公司位于:河南省商丘市虞城县站集乡,多年来,绿佳坚持为客户提供好的服务,联系人:范经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。绿佳期待成为您的长期合作伙伴!同时本公司(www.hnljisp.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。