

江苏有机新鲜蔬菜 刘建平蔬菜配送 江苏有机新鲜蔬菜批发价格

产品名称	江苏有机新鲜蔬菜 刘建平蔬菜配送 江苏有机新鲜蔬菜批发价格
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

尽量不加佐料

不能生吃的绿色新鲜蔬菜只有煮熟吃，但不能煮得过久，还是在开水中烫一两分钟，而且不加佐料，盐也要控制在极低限度。初吃这种水煮蔬菜也许会感到一种水臭味，但仔细嚼一嚼，江苏有机新鲜蔬菜，就会觉得有一股自然美味，令你百吃不厌。

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！

清爽蔬菜沙拉

材料：生菜，芦笋，圣女果，苹果，黄瓜，青柠，薄荷，盐、黑胡椒，江苏有机新鲜蔬菜价格，橄榄油，醋，核桃仁，刺山柑

步骤：1、将所有蔬菜洗净甩干水分，切好备用；2、把芦笋撒上少许盐和橄榄油，平底锅加热不放油，用大火将芦笋煎1分钟备用；3、把所有蔬菜、水果和干果放在一个特大号的大碗里；4、在量杯里把青柠、薄荷、盐、黑胡椒、橄榄油、醋搅拌均匀至乳化；5、把油醋汁到在蔬菜里拌匀即可。

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！

水培新鲜蔬菜

种菜其实一点儿也不难，像生菜、香菜、小葱、薄荷等生命力顽强的蔬菜，用点水就能继续生根发芽。

1、生菜

将生菜的叶端和根部剪开，江苏有机新鲜蔬菜批发价格，根茎长度为4厘米。

将生菜根茎放置到盛水的容器里，水位以刚漫过根部合适，即1厘米左右。生菜很快就长高长大了。

2、香菜

喜欢吃香菜的人不如在家种一些，新鲜方便、随取随用还不浪费。

裁剪若干较嫩的香菜茎叶放在玻璃瓶中，瓶里盛放2/3的水。

隔一天换一次水，3天后你就看到香菜根茎处长出了细细的须，这是香菜在重生呢！

两周后，瓶子里的香菜就长势喜人，可供食用了！

3、小葱

将葱的根部自茎叶泛青的位置切开，用橡皮筋捆扎在一起，放在3厘米高的水杯里。

每天都有新的变化，小葱的生长就是这么迅速又猝不及防，很快就能吃上美味的葱了！

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！

江苏有机新鲜蔬菜-刘建平蔬菜配送-江苏有机新鲜蔬菜批发价格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）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，刘建平蔬菜配送一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：龙大姐。