

周口散装速冻青豆粒 绿佳速冻蔬菜厂家供应

产品名称	周口散装速冻青豆粒 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

青豆怎么做好吃又简单

胡萝卜玉米炒青豆

准备鸡精，盐，淀粉，水，大蒜，生姜，周口散装速冻青豆粒，葱，胡萝卜，玉米以及青豆，锅里面加入适量的油，烧到八成熟，就可以把葱姜蒜放进去煸炒出香味，青豆再放进去翻炒，等到颜色改变以后就可以适当的加一些清水，如果有肉汤，加肉汤会更好，再加入玉米以及胡萝卜丁，一直煮到熟，再加入适量的盐以及鸡精，勾上芡以后就可以吃了。

青豆炒虾仁

准备鸡蛋，大蒜，生姜，香菇，青豆以及虾仁，香菇提前一晚泡好，散装速冻青豆粒多少钱一斤，虾仁从冷冻室里面放到冷藏室中，生姜蒜切成末，香菇泡好以后切成片状，再把鸡蛋打进碗里，鸡蛋清蛋黄分开，虾仁放到蛋清里面裹上一遍，撒上一些盐搅拌均匀，锅里面加水烧开，青豆放进去煮两分钟左右捞出来，油放进锅中，再倒入虾仁翻炒几下，加一些油，把香菇，大蒜，生姜倒进去爆炒出香味，然后再把碗豆倒进锅中，翻炒一下，继续倒入胡椒盐以及砂仁等调料，翻炒均匀就可以出锅吃了。

1. 毛豆择洗净。2. 姜片，葱段，香果，香叶，散装速冻青豆粒价格，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，毛豆与黄豆相比，有着独特的营养价值。

青豆是人们日常生活中比较常见的食材，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。

周口散装速冻青豆粒-绿佳速冻蔬菜厂家供应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）为客户提供“速冻食品,速冻果蔬制品,果蔬罐头加工,销售。”等业务，公司拥有“绿佳”等品牌，专注于冷冻蔬菜等行业。欢迎来电垂询，联系人：范经理。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。