

刘建平蔬菜配送 浙江有机新鲜蔬菜批发 浙江有机新鲜蔬菜

产品名称	刘建平蔬菜配送 浙江有机新鲜蔬菜批发 浙江有机新鲜蔬菜
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

官渡区刘建平蔬菜配送服务部带你看看各类新鲜蔬菜的保鲜方法：

葱：将葱切碎并弄干表面水分，放进塑料瓶中，再放入冰箱冷冻即可。

香菜：切掉香菜根部，用保鲜袋密封冷藏，能延长保鲜时间。

生菜：在碗里垫上一张厨房纸，将生菜放入后再用保鲜膜封住，置于冰箱内，可保鲜一周。

芹菜、西兰花：擦干水分，用锡纸包裹放入冰箱，可保存一个月。

韭菜：用纸包住捆好，放在阴凉处。或用新鲜的大白菜叶子包好，浙江有机新鲜蔬菜批发市场，放在阴凉的地方，可保鲜数天。

蒜苗：擦干水分，放在凉爽、干燥、通风处保存即可。

洋葱：套进丝袜中，存放在干爽通风处，保鲜期可达8个月。记住洋葱不要和马铃薯放在一起，不然会加快腐坏速度。

冬笋、生姜：在盆子上铺湿沙，浙江有机新鲜蔬菜配送，将冬笋和生姜尖头朝上埋入沙中拍实，置于阴凉处，可保存4-7周。

番茄：远离阳光照射，平铺倒置摆放，室温下保存。特别熟的番茄放到冰箱保存，吃前要先拿出来回温。

土豆：放在干爽通风处，可将其与苹果放一起，这样能避免土豆发芽。

蘑菇：用纸袋装着放入冰箱或置于干爽凉快处，若用塑料袋或保鲜膜包裹，则容易发霉。

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！

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，浙江有机新鲜蔬菜批发，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，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，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，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！

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，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，浙江有机新鲜蔬菜，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！

刘建平蔬菜配送(图)-浙江有机新鲜蔬菜批发-浙江有机新鲜蔬菜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）为客户提供“蔬菜批发蔬菜配送”等业务，公司拥有“刘建平”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：龙大姐。