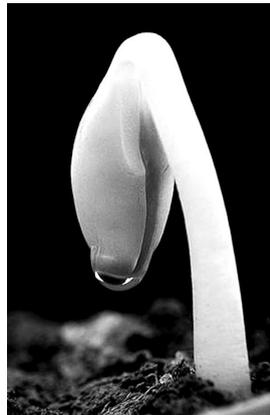


豆芽,你还好吗?

之 调查 体验 见证

2011年5月17日 星期二 统筹 范光华
校对 王泓 美编 周高虹 版式 唐唐

郑州晚报 A05



上周五,本报A15版《“毒”豆芽连累了好豆芽》一文向市民发出邀请函,请50名读者到无公害豆芽基地“围观”豆芽的生长过程。

为了让读者更好地烹饪豆芽,当天还有大厨现场教了几种豆芽菜的做法。

晚报记者 黄盈 见习记者 鲁慧/文 晚报记者 张翼飞/图

晚报组织读者到无公害豆芽基地参观,了解生产过程 还请大厨现场教了几种豆芽的做法

知道豆芽咋培育的,吃着更放心了



【读者去现场】

一看到报纸就赶紧报名

自上周五公布报名热线后,晚报的电话就响个不停,当天上午10点多,50个名额就报满了。

“我一早拿到晚报就打电话,好险,正好10点报上了名”,上周日早晨8点,报社一楼大厅内就站满了报名参观的读者,今年67岁的董振行高兴地告诉记者,“只要是晚报组织的活动,我都积极参加!”

“我们家平时挺喜欢吃豆芽的,现在都不敢吃了。”家住二环支路的张女士是一名社区医生,她听说毒豆芽后一直都不敢吃豆芽,参加活动主要是想了解一下豆芽的生长过程,增长一下知识,看看怎么辨别豆芽。

“现在有些豆芽都长到10厘米,我一看就有问题,不敢吃”,早晨8点40分,载着几十位晚报热心读者的大巴起程,前往芽菜基地,一路上大家还不断讨论最近的“毒豆芽”事件。

“大家到芽菜基地,看看那些无公害豆芽是怎么生产的,再让专家教教大家怎么辨别,以后就知道了”,丰乐无公害豆芽生产基地的工作人员介绍说。

“是啊,我们就是想去多长长见识,学学知识,以后就不会被騙了。”对于即将见到的芽菜基地,大家充满了期待。

【读者在现场】

可以放心给女儿捎豆芽了

上午9点半,丰乐无公害豆芽生产基地,读者们在公司副总经理任国荣的带领下,开始了豆芽生产流程的参观。

在孵化车间,看着一桶桶在恒温恒湿、无菌无氧的环境下茁壮生长的豆芽,读者纷纷拿出了手机拍照。

“哦,原来豆芽就是这么长出来的啊。”作为这次活动中年龄最小的读者,6岁半的王子凡被爸爸抱着趴在玻璃上仔细观察着,发出阵阵惊叹声。

到了清洗车间,大家还被允许穿上鞋套,走进流水作业线,与刚长成的新鲜豆芽们来个“亲密接触”。

“看了这流程,我终于放心了,又可以给我女儿捎豆芽了。”85岁的董太平平时经常清炒绿豆芽吃,觉得很健康,“以前我经常买三五斤给在平顶山工作的女儿捎过去,最近一听说有毒都不敢吃了,现在看了这个绿色豆芽的生产过程,给人带也放心了。”

其实,在洛阳、开封、鹤壁、漯河都有丰乐无公害豆芽基地。

参观结束后,丰乐无公害豆芽基地赠送给市民每人5斤豆芽和5斤豆芽票及一个水杯。



【马上学习】 现场了解如何辨识豆芽

随后,大家又来到芽菜基地专门为大家安排的豆芽识别车间,里面分别陈列了豆芽生长流程、豆芽鉴别方法、豆芽检验报告等展板和实物。

在豆芽生长过程的展台上,展示了豆芽在成长的7天内,每一天的生长状态。

最受欢迎的是好豆芽和毒豆芽的辨别展台,上面分别摆放着“小作坊豆芽”、“化学处理豆芽”和“无公害豆芽”三大盘豆芽,大家围着仔细听专家讲解辨别方法。

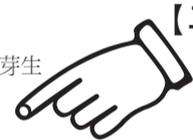
“辨别这个豆芽是否好豆芽,要从它的根、茎、皮几个方面来识别……”公司副总经理杨志华说,很多读者边听边拿起几种豆芽仔细观察。

“真是不看不知道,一看还真学知识。”几位女士兴奋地说,“以后去市场买菜就不用担心了。”

“前几天我还买了把豆芽回去,结果没放醋都是酸的,让我好几天都不敢再吃豆芽了”,家住伊河路的汪女士说,来参观了正规的企业后,她终于找到可靠放心的豆芽了,“这豆芽我刚尝了尝,是甜的,还有豆子的味道”。

“这个绿豆芽真是很甜,有种清香味儿,我在市场上买的豆芽都是酸的。”市民刘女士参观了豆芽生产过程,品尝了新鲜的豆芽后表示很满意,“现在看了豆芽的生长过程,以后就买丰乐豆芽了,吃着放心。”

到这些地方 买无公害豆芽



【马上动手】

丰乐园大酒店大厨

教你做豆芽菜

“烹制中不要过早加盐,以免影响汤汁鲜美,另外最关键的是爆炒。”参观过豆芽生产基地后,丰乐园大酒店的大厨全建民现场教了几道豆芽菜的做法。

彩椒拌绿豆芽

主料:绿豆芽、辣椒、红椒、青椒

制作过程:把红椒、青椒切丝备用;把绿豆芽、红椒丝、青椒丝在开水里焯一下,再用凉开水焯凉备用;将蒜茸、醋、盐、味精、香油兑兑好后放入原料中拌匀即可。

肉丝绿豆芽

主料:肉丝、绿豆芽、青红椒丝、姜丝

制作过程:把肉丝过一下油捞出备用,油七成热时,将姜丝、青红椒丝煸炒一下,放入绿豆芽、肉丝,再放少许盐、味精翻炒,绿豆芽炒八成熟时,放入葱丝即可。

酸辣绿豆芽

主料:绿豆芽、干辣椒段、花椒

制作过程:油七成热时,放花椒、干辣椒段,再放入豆芽、醋、盐、味精翻炒即可。

全建民告诉记者,豆芽有祛风清热,解毒健脾的作用,适用于风疹肤痒,是维护皮肤健康的一道好菜。

