



碱水浸泡清洗法:大多数有

加热烹饪法:常用于芹菜、圆白菜、青椒、豆角等。由于氨基甲酸酯类杀虫剂会随着温度升高而加快分解,一般将清洗后的水果蔬菜放置于沸水中2~5分钟后立即捞出,然后用清水洗1~2遍后,即

4、蔬菜为什么不宜久存。将蔬菜存放数日后再食用是非常危

蔬菜中硝酸盐来自肥料。化肥本身没有毒,给蔬菜施肥也没有错。问题在于人们往往大量地、单一地施用氮肥,这就超过了植物的需求量,或是在采收之前还在施肥。由于植物来不及把它们全部

(待续)

二〇一四年九月十七日

发布单位:格尔木市建设工程交易中心

