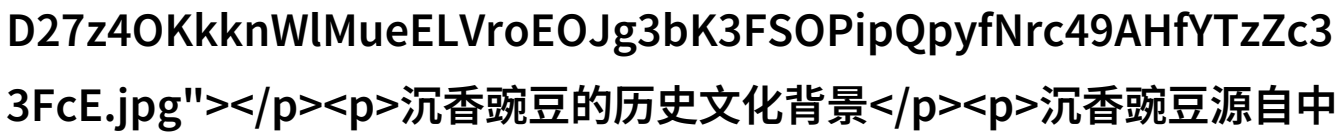
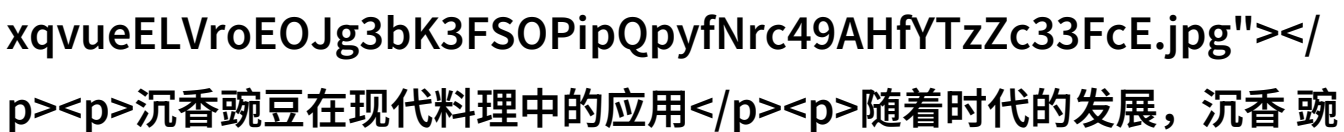


沉香豌豆传统与现代的交融之美

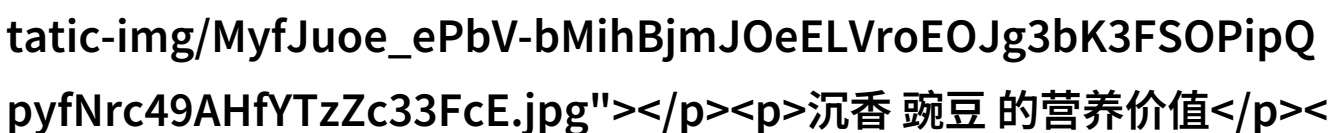
沉香豌豆，作为一种特殊的食用植物，其独特的香气和丰富的营养价值，使其在现代食品中占有一席之地。它不仅是一种健康选择，也是烹饪艺术中的重要材料。

沉香豌豆的历史文化背景

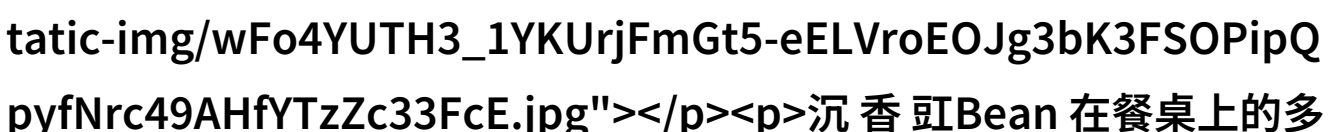
沉香豌豆源自中国古代，它被视为“滋补品”，常用于中医药治疗。在传统节日里，沉香豌豆也是必不可少的一道菜肴，它承载着人们对过去生活方式的一种怀旧情感。

沉香豌豆在现代料理中的应用

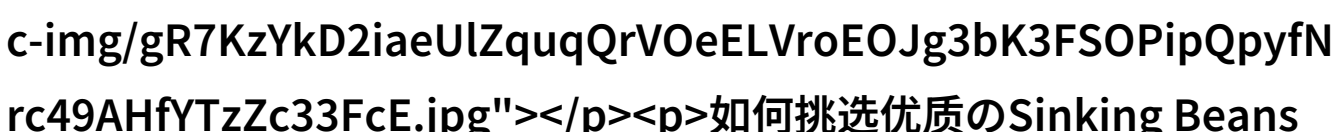
随着时代的发展，沉香豌豆开始融入各种现代料理，如意大利面、沙拉等，这些新颖的搭配让人重新发现了这份古老食材所蕴含的情趣和魅力。

沉香豌豆的营养价值

研究表明，沉香豌豆是一种高蛋白、高膳食纤维且低脂肪的小麦替代品，对于健康饮食有着显著益处。此外，它还含有丰富的B族维生素、铁质及钾元素，是理想的人群摄取来源。

沉香豌豆在餐桌上的多样化使用

除了直接煮熟作为主菜或做成甜点，还可以制作成各种风味酱汁或酱料，与其他蔬菜相结合，为餐桌增添多样性。例如，用以制备酸辣酱油，可以极大提升调味效果。

如何挑选优质Sinking Beans

当购买时，要注意选择颜色均匀且没有裂纹的大粒子。当烹饪时要适量加水，以免过度煮软影响口感；同时也要注意保存环境，因为湿度会影响其储存时间，并可能导致变质或者发霉。

结合创

新技术改善生产效率

为了提高产量并减少手工劳动，同时保持产品质量，可以考虑采用自动化机械来帮助收割和清洗过程。这将使得更广泛地区能够轻松获得这一珍贵资源，从而促进全球性的文化交流与经济合作。

[下载本文pdf文件](/pdf/708554-沉香豌豆传统与现代的交融之美.pdf)