

乐山龙须笋 干龙须笋 成都沐之源龙须笋

产品名称	乐山龙须笋 干龙须笋 成都沐之源龙须笋
公司名称	峨眉山沐之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	峨眉山市新平乡万福村二组80号5-7幢1层
联系电话	18881312888 18881312888

产品详情

从细嫩的冷竹笋到甘甜的龙须笋。四川龙须笋龙须笋

峨眉山景区特色美食，从细嫩的冷竹笋到甘甜的龙须笋。

冷竹笋是冷箭竹的幼苗，生长发育在峨眉山景区区海拔高度1400米之上的大山。当阴历八月，气温慢慢转冷的情况下，冷笋也逐渐生长发育了。冷笋营养丰富，含有钙铁磷等多种多样营养元素。

四川龙须笋，龙须笋哪里有，成都龙须笋，乐山龙须笋新鲜的冷竹笋非常容易坏，因而常被用于加工成似细针，如头发，状若龙须的“龙须笋”，往往把新鲜的冷竹笋加工成龙须笋，一是为了更好地能够更好地干燥储存；二是散着开的笋更加容易进味，也更加容易通道。冷竹笋加工成龙须笋的步是剥去机壳。用割开竹笋的机壳，外露笋体，一手把握住竹笋根处，一手把握住笋尖。手腕子用劲，往外一扳，趁机一拧，转动中，冷竹笋就外露它翠绿色的真面目。将袋子里的冷竹笋煮开，一是能够除掉竹笋的苦涩味；二是变软竹笋，提升延展性，那样在划笋的情况下冷竹笋才不容易，更非常容易成型。用缝衣针从竹笋的根处向笋尖持续滑动，直至把竹笋划为丝丝缕缕，划好的龙须笋要马上放进碳火上烤制除掉水份，以的时间锁定冷竹笋的清新味道。那样做成的龙须笋能够让大家在一年四季上都品味到细嫩的冷笋。

制作龙须笋的冬笋材料营养元素含量很高。四川龙须笋龙须笋

制作龙须笋的冬笋材料营养元素含量很高

4、材质差别。

冬笋的肉质地一般较为结实变硬，龙须笋厂家，拿手摠压不容易形变，而春笋的材质较为嫩脆，非常容易弄断形变。冬

笋和春笋谁更有营养成分？冬笋对比春笋更有营养成分。

原因以下：四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋，四川成都龙须笋

- 1、冬笋营养元素含量很高。冬笋对比春笋、夏笋，具备更高的营养成分，由于冬笋含有丰富多彩的胡萝卜素、维生素b21、维生素b22、C等营养元素，而比较之下春笋夏笋沒有胡萝卜素，含量也更低；
- 2、冬笋含有更丰富的碳水化合物。冬笋每一百克含有4.1克蛋白，且蛋白中含有16-18种不一样的碳水化合物，营养成分比较丰富，比春笋夏笋碳水化合物含量更高。

竹笋从味道上去区别，能够分甜笋和苦笋，我们可以根据下列方式来辨别：

一看，从外型上，甜笋的竹子较为长细，干龙须笋，散生，一般生在在郊外树林，幼笋也不大，相近签字笔尺寸，略粗。苦笋一般是经济类竹类，成竹粗大，竹笋直径从瓶口到碗扣大小不一。自然外型仅做为分析判断，下面大家也有别的方式。

二闻，苦笋的味道较为浓，拿起来就能嗅到一股很明显的稚嫩味道，甜笋的味道较为淡，是一股清爽的木本植物味道四川龙须笋，乐山龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋。

三尝，立即用舌头触碰，嘴巴对苦味尤其比较敏感，自然有一些竹笋的苦味并不是显著，必须咬下一段咬合两下才可以尝出去。甜笋是沒有味道的，浅浅的香味儿。

乐山龙须笋-干龙须笋-成都沐之源龙须笋(诚信商家)由峨眉山沐之源食品有限公司提供。峨眉山沐之源食品有限公司是从事“龙须笋,嫩笋干,雪魔芋,苦笋,细木耳,香香菇,甩菜,”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：曹远根。