

# 苦笋餐厅直供 成都苦笋 四川沐之源

产品名称	苦笋餐厅直供 成都苦笋 四川沐之源
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

龙须笋来源于海拔高度2000米的天然的丛林。四川龙须笋苦笋

来源于海拔高度2000米的天然的丛林

四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋天然、零污染提及春笋中国看四川、四川看峨眉山

在峨眉山海拔2000米长的初始丛林中有一种尤其的绿色植物称为冷箭竹，苦笋食品厂，拇指般大小，是熊猫宝宝的能量饲料也是制做龙须笋的原料。冷箭竹每80，年才开一次花，随后就凋谢身亡掉在地面上的籽历经七八年长更新的竹海后，即可再次采笋。

这一份大山深处的国粹，获得实属不易每一年的月峨眉山景区雾水重了起来、降水也逐渐充沛这时候冷笋的波嫩叶也逐渐生长发育冷笋全部生长周期不超过五个月从能采收到只是仅有2个月的时间

企业视频展播，请点击播放

视频作者：峨眉山沐之源食品有限公司

冬笋和春笋烹饪前应焯水吗？成都龙须笋苦笋

冬笋和春笋烹饪前应焯水吗？一般来讲，冬笋和春笋在烹饪前都必须焯水。原因以下：

1、冬笋春笋都带有较高草酸。因为冬笋和春笋内都是有较多的草酸，干苦笋多少钱，且这种草酸要是没有除去而立即烹饪，草酸摄取身体之后与身体内的蛋白质融合造成草酸钙，进而易造成身体出现尿，且危害蛋白质消化吸收，因而冬笋春笋都必须焯水；2、冬笋和春笋不焯水都涩口。由于冬笋和春笋内都带有比较突出的苦涩味，如果不焯水立即烹饪吃着不仅涩口并且麻嘴，而焯水能够合理除去很多草酸，让冬笋和春笋事后烹饪口味更为甜脆爽口，因而冬笋和春笋也必须焯水。

冬笋和春笋在烹饪方法上有什么不同？冬笋和春笋尽管全是笋，苦笋餐厅直供，可是在烹饪方法上的确有一些差别。实际以下：四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋，四川成都龙须笋

1、冬笋合适绝大多数烹饪菜肴。由于冬笋自身耐高温，因此在绝大多数菜肴上都较为合适烹饪，无论是炒、煎、炸、蒸、烧都很好吃，口味能非常好的保存；

2、春笋只合适炒和烧。因为春笋肉质较为嫩脆，因此要想保存口味并不宜高温烹饪，一般只合适油炒或是清炖、干扁，不可以长期烹饪，不然口味会过度酸软发烂，不好吃。

### 龙须笋是怎样做成的

从山顶感受采笋后，大家又开车2个多钟头，赶到坐落于峨眉山市市郊的沐之源食品加工厂，参观考察龙须笋的生产过程。曹远根是沐之源的创办人，是曹芯梦和曹俊的爸爸，他承担生产制造，曹芯梦管营销推广，曹俊专业收笋。曹远根1969年生人沐川农村，儿时家世贫困，成都苦笋，二十岁到25岁那几年，爸爸妈妈和祖父陆续过世，那时候他刚完婚生下闺女曹芯梦，生活的重任电机额定功率在他一个人的身上，逐渐收售笋、茶等土特产品种活一家人。2000年后，他带上子女赶到峨眉山景区，从小型加工厂学起，渐渐地发展趋势为食品厂四川龙须笋，成都龙须笋

“我的生活运动轨迹是因龙须笋而更改的，希望它也可以帮大量山里人家更改生活现况。”它是曹远根质朴的念头。龙须笋是一种生产加工笋，有些人又叫它刷把笋，曹远根说，之前本地人全是立即用煤碳将笋风干储存，开发设计龙须笋的是龙森园火锅店的周建军，之后有些人逐渐生产加工制做售卖，而他算作经营规模较大的。他告知大家，冷箭竹生长发育在海拔高度两千米上下的大山上，又叫冷笋，长细脆爽，是制做龙须笋的原材料。乐山龙须笋，四川成都龙须笋冷箭竹每80年要开一次花，随后凋谢身亡，掉在地面上的籽历经七八年长更新的竹海后，即可再次采笋。这几年峨边、马边都处在封山休养生息期，那里的笋是每一年三月采，因而又叫“三月笋”，峨眉山景区一带的笋每一年八月采，因而又叫“八月笋”。

苦笋餐厅直供-成都苦笋-四川沐之源由峨眉山沐之源食品有限公司提供。苦笋餐厅直供-成都苦笋-四川沐之源是峨眉山沐之源食品有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：曹远根。