

苦笋加工厂 北京苦笋 四川峨眉山沐之源

产品名称	苦笋加工厂 北京苦笋 四川峨眉山沐之源
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

“苦笋”，究竟是什么？四川苦笋苦笋

“苦笋”，究竟是什么？

四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋苦笋别名甘笋、凉笋，天然的于重山峻岭当中，其呈苦涩味的糖甙有刺激性巨噬细胞形成的功效，该体细胞有祛毒的作用；笋含丰富多彩的纤维素，能推动胃肠功能，进而减少碳水化合物、人体脂肪等化学物质在身体的等待时间，故苦笋有减肥瘦身和防止严重、等作用。苦笋材质脆爽、色白，芳香有点苦，回甜滑口；以春季未出土的笋苞为宜。苦笋不仅有美味原料，并且还可当药。四川苦笋，成都苦笋，四川成都苦笋宋代文学家、作家苏轼夸赞苦笋“待得余甘回齿颊，已输岩蜜十发甜”；宋朝另一大作家陆游还亲自烹调苦笋，苦笋销售，有诗曰：“蕙实炊耀眼明珠，苦笋饌白玉石……山深少盐酪，欠缺至味足。”中医学觉得苦笋味甘、淡、有点苦，寒，有有利排尿、祛风功能，可、积食、干咳、肠痛等症。

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

笋的类型十分多，春笋、冬笋味儿好。四川龙须笋苦笋

出土时间越少的竹笋，碳水化合物和糖的含量越高，化学纤维越少，口味口味也就越好。

刚出土的情况下，苦笋加工厂，笋的节间隔较为短、笋壁较为厚，色调贴近白黄。竹笋的形状跟竹子种类关联非常大。针对同一种毛竹的笋，采摘得越晚，北京苦笋，节间隔就越长，笋壁慢慢变软发硬，渐渐地出现翠绿色。那样的笋，笋尖一部分也还是可以吃的，但质量就比不上出土时间较短的了。依据收集的时节，竹笋能够分成春笋、冬笋、鞭笋。

四川龙须笋，成都龙须笋，鲜苦笋，乐山龙须笋，四川成都龙须笋的类型十分多，一般来说2月-6月份发售的竹笋都可以称之为春笋。春分后踩挖的笋，因其笋体肥厚、洁白无瑕、肉质地细嫩、美味可口可口被称作“菜王”，又被称作“山八珍”，炒、炖、煮、焖、煨等皆成美味。竹笋一年四季皆有，但唯有春笋、冬笋味儿。

新鲜冬笋怎么保存好

封藏法 四川龙须笋，成都龙须笋

取整洁的冬笋装进坛或缸中，随后用双层塑料膜盖好并扎牢，使气体不容易进到;或取不漏汽的包装袋，装好冬笋后扎牢封袋，放到阴凉通风处。用此方法储存冬笋，可贮藏冷藏20-30天。盐浸水藏法将冬笋整棵放置萝卜咸菜缸(或池)内，用浓盐水预浸，可贮两个月上下，笋肉质量和笋壳色调均不更改。服用时需经冷水泡浸除盐。

沙藏法 乐山龙须笋，四川成都龙须笋

取一木盆或纸箱子，底端铺平湿河沙7-10厘米厚，将完好无缺的冬笋尖口朝上排序在木盆或纸箱子中，再用河沙铺满间隙，随后铺盖一层7-10厘米河沙，将冬笋的彻底遮盖后，搬到阴凉通风处，可贮藏冷藏30-50天不霉变。

苦笋加工厂-北京苦笋-四川峨眉山沐之源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为客户提供“龙须笋,嫩笋干,雪魔芋,苦笋,细木耳,香香菇,甩菜,”等业务，公司拥有“四川笋,乐山笋,四川乐山笋”等品牌，专注于根菜类等行业。欢迎来电垂询，联系人：曹远根。