

# 苦笋哪家专业 成都苦笋 四川沐之源

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 苦笋哪家专业 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

笋干迅速泡开的小窍门。乐山嫩笋干苦笋

### 笋干迅速泡开的小窍门

笋干也分许多种类，但无论哪样笋干，坚信很多人全是用冷水泡笋干的。四川嫩笋干，成都嫩笋干，乐山嫩笋干，四川成都嫩笋干

不清楚大伙儿是否有发觉，用冷水泡笋干，必须十分长的时间。许多情况下用冷水泡笋干，得泡上半天乃至一天才可以彻底泡开，这就尤其浪费时间，错过良好的机会哦！，并且有时候泡得不太好，笋干正中间还会继续出现半生不熟的状况。半生不熟也就是笋干有一些位置泡软了，还有一些地区却还是硬邦邦，那样泡出去的笋干就尤其危害口味。所以说：泡笋干，用冷水泡就不对，

笋干迅速泡开的小窍门：把笋干先放到菜盘上，把笋干放进流动性清水中，冲洗干净脏污。随后提前准备一个高压锅，干苦笋批发，把笋干放入高压锅中，往高压锅添加清水，没过笋干。盖上盖子，大火烧二十分钟。火烤了二十分钟后，别着急开启盖子，让笋干在高压锅中，再次焗十分钟。运用温存泡笋干，在高压的情况泡开笋干，那样可以迅速泡好笋干。把笋干泡好后，能够再清理一边，由于仅仅干的情况下难以把藏在笋干里的脏污都洗干净，因此泡好后再清理一遍就更整洁。把笋干泡开好，并且洗干净后，就可以切割成片状，成都苦笋，切薄一点儿在炮制时较为进味，苦笋哪家专业，并且口味较为细嫩。

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

依据竹笋尺寸和强度来区别：四川龙须笋苦笋

竹笋焯水用冷水还是热水？竹笋焯水一般是热水放锅里，但也必须依据竹笋尺寸和强度来区别

:

1、假如竹笋较小较嫩，一定要热水焯水。由于新鲜的小竹笋自身香软易熟，假如还用冷水焯水，竹笋非常容易就煮熟了，香气和口味也会由于冷水长期焯水而缺失四川龙须笋，成都龙须笋

2、假如竹笋很大偏硬，强烈推荐用冷水焯水。如果是毛笋或是春笋那类较大个儿的竹笋，由于自身即便削皮也肉质地偏硬，这时如果是热水放锅里焯水，竹笋反倒难以迅速煮透内部，苦笋产地，竹笋内部的苦涩味和麻味反倒无法煮出去，这时提议切成片再用冷水，冷水加温自身遇热全过程比较慢，切成片的竹笋能够在这里全过程中更强的外渗苦味素和盐酸，进而保证后竹笋滑嫩鲜美。乐山龙须笋，四川成都龙须笋

### 新鲜冬笋怎么保存好

#### 蒸制作方法

将选择好的冬笋去除机壳并清洗，随后将大的冬笋切成两截，放到蒸格或清水锅中煮至5完善，取下摊放到竹篮子中自然通风，可保鲜10-半个月。此方法适用损坏冬笋或短期内内服用的冬笋乐山龙须笋，四川成都龙须笋

#### 锅灶煨熟贮藏法

四川龙须笋，成都龙须笋把挖回家的冬笋，连壳埋放进篝火煨熟(拿手捏笋酸软无硬感)。煨熟后取下，放进荫凉湿冷的地区竖排出好，服用时去其机壳，切成片状，用水冲洗除苦涩味就可以。用此方法储存冬笋，可贮藏保鲜35-45天。冬笋是很普遍的一种食材，味儿好，营养丰富，是很火爆。下面就随我掌握看一下冬笋能够放冰箱冷冻吗，新鲜冬笋怎么保存好。

#### 苦笋哪家专业-成都苦笋-

四川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有实力，信誉好，在四川乐山的根菜类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进沐之源和您携手步入辉煌，共创美好未来！