

# 干苦笋去哪里采购 广安苦笋 四川沐之源

产品名称	干苦笋去哪里采购 广安苦笋 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

竹林具有“第二森林”的美称。四川龙须笋苦笋

我国已进入发展的新时代，新发展理念将贯穿整个经济社会生态发展全过程，创新发展、绿色发展、高质量发展已成为发展主线。习来川视察指出：四川要因地制宜发展竹产业，把竹林建设成四川美丽乡村一道靓丽风景线。竹林具有“第二森林”的美称。竹产业成为全球公认的绿色产业，是拥有巨大生态、经济、文化价值于一体的朝阳产业四川龙须笋，广安苦笋，成都龙须笋

中国是竹类资源丰富的国家，苦笋种植，素有“竹子王国”之称，目前有竹子40多属500多种，竹类种质资源、竹林面积、竹材蓄积和产量均居世界首位，全国竹林面积达520多万公顷，我国的竹林主要分布于20个省（区、市）、500多个县（市），面积较大的有15个省（区、市），福建、江西、浙江、湖南、四川、广东、安徽、广西8省、区竹林面积合计占全国的88.64%，其中福建、江西、浙江3省竹林面积占全国的一半

乐山龙须笋，四川成都龙须笋而四川是全国竹林面积省，如何高质量发展我省竹产业，不断满足人民对美好生活的向往，已成为目前及今后社会各界必须认真研究落实的主要方向，为此，由峨眉山沐之源食品有限公司发起，联合国内研究开发科研院所、大专院校拟成立四川俊韬笋用竹开发利用研究院，以西南丘陵山地笋用竹林为基础，从品种选育、竹林培育利用、采集加工及深度研发等尺度为西南丘山区竹林特别是笋用竹林开发提供技术支撑。打造国际国内创新品牌、特色品牌、生态品牌，服务经济社会生态协调发展。

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

## 峨眉山沐之源食品祖辈传承技术生产的“龙须笋”。成都龙须笋苦笋

峨眉山沐之源食品祖辈传承技术生产的“龙须笋”。

峨眉山沐之源食品有限公司起步于上世纪九十年代，位于小凉山余脉的一个乡村作坊。改革开放的浪潮将“沐之源”从祖辈耕作的农田推到了岸上。开始了亦农亦商的尝试，在腿上的泥土还未完全洗净的日子里，“沐之源”知易行难，努力寻求一次又一次可能成功的机会。在市场零距离的接触中顺应百姓需求，适时推出了祖辈传承技术生产的“龙须笋”。开始由于“龙须笋”工艺复杂，成本明显高于其他笋产品。市场一度望价兴叹，致使产销两难，陷入举步维艰之境。面对困境，“沐之源”坚定信心，潜心钻研，攻克了生产环节上的一个个难题，使产品质量大幅提高，市场受欢迎度与日俱增，企业呈现产销两旺的喜人景象。“龙须笋”以独特的品质受到市场关注而步入正轨，企业年产值多年来一直稳定在800万元左右。

四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋，四川成都龙须笋企业发展了，不能满足于现状，还得担起社会责任，通过技术创新，升级产品质量，进一步拓展市场空间，做强做大企业，不仅仅是企业自身的需求，也是笋农的需求，社会的需求。当“沐之源”走进大凉山，与彝族同胞吉克达达接触后，更坚定了企业的实践之路和更新更快发展的决心。

### 新鲜竹笋怎么处理

四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋，四川成都龙须笋一般状况，没经去异味解决的竹笋会出现一股涩味，无法通道，那么，求购苦笋，新鲜竹笋如何解决，才可以美味可口无限呢？实际新鲜竹笋解决方式，见下边解读。

1、摘除竹笋：先将竹笋一切两截，即从根处的中心轴下刀，切出尖部的中心轴，竹笋切成两截后，从横切面中见到一层一层的笋衣，右手拿住根处，左手扯住横切面的一侧往下扯，一下子就能将全部笋衣撕下，随后用小刀将圆竹和根处的死皮和硬跟除掉。

2、开水蒸制：锅中做开水，水开后，将竹笋切成几个，放进水中焯，水开后再煮五分钟，大约6完善的模样，就可以取下，干苦笋去哪里采购，变冷后就可以切条了，历经解决的竹笋没有苦涩味。此外，你也可以用盐水煮竹笋8到十分钟，这也可以除去竹笋的涩味。

干苦笋去哪里采购-广安苦笋-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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。沐之源——您可信赖的朋友，公司地址：峨眉山市新平乡万福村二组80号5-7幢1层，联系人：曹远根。