

苦笋批发 德阳苦笋 四川峨眉山沐之源

产品名称	苦笋批发 德阳苦笋 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

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，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，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，德阳苦笋，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。

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

笋干的泡制方式二。成都嫩笋干苦笋

笋干的泡制方式二

1、把选购回家的干燥竹笋干放到大盆里，添加60度上下的温开水，浸泡两天，正中间要换水3到4次。

四川嫩笋干，成都嫩笋干，乐山嫩笋干，四川成都嫩笋干

2、竹笋干儿在泡好之后要放进大铁锅中，添加一定量清水，用走红煮至120分钟，随后再取下再次放进倒清水中浸泡，浸泡时间不可以小于三天，并且在浸泡全过程中，要常常拆换整洁的清水，假如换水不立即竹笋干会在浸泡的全过程中产生霉变。泡制方式三假如平常想尽早把竹笋干泡好服用，则能够取少量竹笋干切割成自身必须的模样，随后放到锅里加清水煎制，苦笋批发，煮三十分钟之后取下，再用清水浸泡三到五小时，这时候竹笋干就能泡好能够立即烹饪，可是那样泡起来的竹笋干一定要尽早服用，要不然它迅速就会霉变。

笋干的泡制方式一

1、竹笋干在泡制时必须先用清水浸泡，浸泡时能够把竹笋干放到大盆里，添加一定量清水浸泡24小时，在浸泡全过程中，要鱼缸换水2到3次。

2、竹笋干再浸泡24小时之后取出放到锅里加凉水，苦笋去哪里采购，再添加一勺白砂糖，随后煎制，煮到水干变松之后，熄火，这一全过程大概必须六十分钟。

3、把用清水煮过的竹笋干从水里取出，再用冷水浸泡几个小时，干苦笋批发，随后清洗3到5次，终取出除掉水份，添加少量葡萄酒，拿手用劲搓揉，那样能够让竹笋干越来越芳香脆爽，吃的情况下口味特别好。

四川嫩笋干，成都嫩笋干，乐山嫩笋干，四川成都嫩笋干

苦笋批发-德阳苦笋-四川峨眉山沐之源由峨眉山沐之源食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。峨眉山沐之源食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!