

苦笋餐厅直供 四川苦笋 四川峨眉山沐之源

产品名称	苦笋餐厅直供 四川苦笋 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

南方地区拥有竹海，就拥有吃笋的基本。乐山龙须笋苦笋

南方地区拥有竹海，就拥有吃笋的基本

竹类大多数喜温暖潮湿的气候，在年平均气温为12°C~22°C，年降水量1000mm~2000mm的地域生长是，并且对水份的规定，高过对平均气温和土壤的规定。在我国南方地区基础坐落于北纬度35°南端，归属于带和带气候的交汇处地区，苦笋餐厅直供，而且遭受深海暖湿气流危害，因而多归属于温带季风气候，年降水量超出800mm，竹子在这里存活得游刃有余，不但总数多、种类也多。

四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋，四川成都龙须笋

除开气候优点以外，南方地区也有着适合竹子生长的土壤优点。这儿北起长江沿岸，南抵南海岛礁，东迄中国台湾，西至四川盆地及横断山的范畴，都普遍遍布着偏酸性的红壤。一般来说，这类土壤氮、磷、钾的供货不够，如果不历经上肥更新改造，无法栽种粮食作物。正巧的是，竹子十分钟爱偏酸性土壤，尤其非常容易在南方地区生长遍布。。

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，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，干苦笋批发，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，四川苦笋，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，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。

竹笋从古至今都被作为“菜中佳品”

四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋，四川成都龙须笋竹的类型许多，竹子是在其中之一。它的地下茎称之为“竹鞭”，粗大猖狂于土中，鞭有节，节侧生芽即是竹笋。

笋体肥硕，呈圆柱状宝塔形，上尖下圆，正中间有节；笋壳的脉线和壳毛为淡黄色；笋肉粉白或浅黄，质鲜嫩，味清鲜，竹笋，即竹的嫩茎，细嫩清香，味道美味，历年来被誉为“蔬中品”。竹笋是少糖低热量高纤维食物，它含的膳食纤维较多，有推动肠道蠕动、帮助消化、解严重之效，因此又被称作“刮油菜子”，是一种合理的减肥瘦身健康保健佳蔬。竹笋味道性平，具备“利九窍、通气血、化痰涎、健脾胀”。

竹笋从古至今都被作为“菜中佳品”，尽管一年四季都能购到，但还属春天的味道。一场春雨后，松散的土壤上出现竹笋嫩芽，春的气息迎面而来。春分后采收的笋，笋体肥厚、洁白无瑕、肉质细嫩、美味可口可口，被誉为“菜王”。烹饪时不论是拌凉菜、蒸炒还是煮汤，均细嫩清香，是大家喜爱的美味之一。又被称作“山八珍”。春笋味儿口味淡细嫩，苦笋批发，营养丰富。带有充裕的水份、丰富多彩的大豆蛋白及其钙、磷、铁等身体必不可少的营养元素和营养元素，尤其是纤维素含量很高，常吃有帮助消化、避免严重的作用。

苦笋餐厅直供-四川苦笋-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。