

鲜苦笋 德阳苦笋 四川峨眉山沐之源

产品名称	鲜苦笋 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

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，干苦笋去哪里采购，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，苦笋的价钱，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，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。

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

煮笋子全是冷锅逐渐煮。成都嫩笋干苦笋

煮笋子全是冷锅逐渐煮

春季简直是个物产丰富丰厚的时节，鲜苦笋，各种各样山野菜和土特产都冒出了。如今又到竹笋出产的情况下了。在大家皖南地域，春季每家每户都去山顶挖笋回家，随后做成竹笋干保存，那样平常爱吃的情况下就拿出来泡开。

竹笋尽管在农村很普遍，可是在城内但是个稀奇的菜，许多小伙伴们从农贸市场买回去以后，不清楚该怎么处理才可以让笋没有苦涩味。今日大家和大伙儿共享煮笋的2个方式，确保不涩又美味。

四川嫩笋干，成都嫩笋干，乐山嫩笋干，四川成都嫩笋干煮笋子全是冷锅逐渐煮，添加充足的水，放进一勺米，一根小辣椒和一勺盐，加那么是为了更好地汲取笋子的涩味。从冷锅逐渐煮五分钟，烧开后换小火烧煮1小时上下。笋煮透以后就可以关爆火。

冬笋，笋中，冬天不能缺席的食材

吃笋专挑冬笋吃才是行家！笋中冬笋，冬天不能缺席的食材。

四川龙须笋，成都龙须笋，乐山龙须笋，四川成都龙须笋竹笋一年四季都有，生竹子的地方就能找到竹笋，听起来笋这样的食材不稀奇，奇怪是要想吃到好吃笋子，德阳苦笋，并不是所有生竹子的地方出的笋就能变出好吃的味道出来中，好吃的笋子都择地而生，选挑土壤环境，挑海拔高度，的竹笋不仅符合金衣白玉，也符合肉质细脆鲜嫩，关键是口感中毫无涩味。

自古竹笋就可以食用，《诗经》中就有“加豆之实，笋菹鱼醢”、“其籁伊何，惟笋及蒲”等诗句，算起来，中国人吃竹笋的历史至少有2500年以至3000年，竹笋亦称作是蔬中一绝，一年四季严格遵守着顺应天时的生长并默默变换着风味。

鲜苦笋-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。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！