

# 苦笋生产 四川峨眉山沐之源 哈尔滨苦笋

产品名称	苦笋生产 四川峨眉山沐之源 哈尔滨苦笋
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

春笋中的数楠竹笋，上海龙须笋苦笋

### 春笋中数楠竹笋

春笋中数楠竹（竹子）笋。孟春时节，楠竹笋伴随着芦竹笋，苦笋的保存，便拱开裂土层，钻出土来迎来全新的春季。楠竹笋肉厚微黄无臭味，无需漂水，可立即下锅，炖炒皆适宜。北京龙须笋，上海龙须笋，一根大一点的竹笋就能做一大碗菜，红彤彤的十分漂亮，使人垂涎三尺，殊不知口味尽管脆响，却略感不光滑。竹笋主要是春天，类型过多，无法一一叙事。在其中百易竹笋应属于者，但好求美者则是斑竹笋。阳雀鸣叫的暮春，阳光明媚，降水充裕，北京龙须笋，上海龙须笋，棕色的斑竹笋，带上一点眼泪，破茧而出。斑竹笋与芦竹笋一样，是笋壳上没毛的少数几种竹笋之一，但生长发育速率很快。前一天黄昏，竹海下还毫无动静，一场细雨后，满地全是一尺多长的棕色的斑竹笋，说白了下完雨后春笋是也。有诗为证：鹧鸪山脚下鹧鸪啼，锦水东流月往西。莫道蓉城春光晚，一宵春笋与檐齐。

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，北京龙须笋苦笋

笋干

把干笋拿出来放到温水中浸泡半小时，苦笋的价格，清水会越来越淡黄，随后捞出换另一盆温水，再次浸泡半小时，这个时候干笋便会伸展起来，北京龙须笋，上海龙须笋，捞出控干水预留，锅中添加适量的清水，放进泡过的笋干，用文火慢煮三十分钟，随后熄火不要着急捞出，运用温存再次泡三十分钟，这个时候笋干早已的伸展起来，捞出控干水切割成一小块，北京龙须笋，上海龙须笋，观察笋干是不是有硬芯，也有得话再次用温水浸泡1小时，沒有硬芯就自来水清理整洁预留，这样一来笋干就确实被泡开了，制成特色美食会很香软脆爽又进味的，相信你的味觉一定会迷上这道特色美食的。

### 春天是顾客们欢乐的时节

春天是顾客们欢乐的时节，各式各样的食材都发生在菜市场的货摊上，使你逐个抢鲜。今日跟大伙儿强烈推荐的是刚从土中爬出来的竹笋，洁白无瑕，细嫩脆口，价钱适度，群众都能吃得了的食材。上海龙须笋，北京龙须笋，它的烧煮方式各种各样，鲜美的，香辣的，拌凉菜.....竹笋的益处不可小瞧竹笋带有丰富多彩的蛋白质、碳水化合物、糖原、钙、磷、铁，而且维生素B族和C含量较高。也有丰富多彩的胡萝卜素。

除此之外，哈尔滨苦笋，竹笋的蛋白质较为高，赖氨酸、谷氨酸、苏氨酸较丰富多彩，在其中赖氨酸在蛋白质新陈代谢全过程中占据关键功效，苦笋生产，胱氨酸可保持蛋白质构形功效。上海龙须笋，北京龙须笋，中医学层面觉得，竹笋味甘、生寒，无毒性。在药用价值上，竹笋具备治解渴、清热化痰、和胃、利水路、利膈爽胃等作用。低热量、少糖、多化学纤维也全是竹笋的关键特性。

苦笋生产-四川峨眉山沐之源-哈尔滨苦笋由峨眉山沐之源食品有限公司提供。苦笋生产-四川峨眉山沐之源-哈尔滨苦笋是峨眉山沐之源食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：曹远根。