

# 龙须笋供应商 四川峨眉山沐之源 乐山龙须笋

产品名称	龙须笋供应商 四川峨眉山沐之源 乐山龙须笋
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

龙须笋，上海龙须笋龙须笋

### 龙须笋

北京龙须笋历经叔叔阿姨们人工解决，乐山龙须笋，被切割成一条条细细须状，苗条的龙须渐渐地渗入炖好的老母鸡汤中，八成香到你赶快把窗门关好细嫩清新的口味给味觉引入兴奋药，真是便是秋冬季滋补养生啊~~！看了看那一锅龙须笋炖乌鸡，手上的夜宵火锅串串猛然枯燥无味.....如今倡导健康生活方式，科学饮食，老祖先吃完数千年的好产品，大家也赶快get一下吧~

上海龙须笋用冷水泡发预留，锅中放进乌骨鸡、生姜片、大枣、枸杞子、葱根与清水，走红烧开，龙须笋撕掉放进锅中，盖紧盖子，龙须笋供应商，调小火炖一小时终撒上少量盐开展调料及其葱段开展装点，就可以起锅享受

峨眉山沐之源食品有限公司是制作手工竹笋排名前一的公司，倾力打造手工竹笋--龙须笋为产品，把峨眉山特色旅游产品推广至各地，在龙须笋品类行业里有了定价权。公司每年以订单采购形式确保原料充足。2016年公司厂区级，拥有龙须笋、苦笋、雪魔芋、甩菜等多条生产线。公司长期坚持自主创新努力实施品牌战略，从商标注册开始，正一步一个脚印申报和争创四川品牌、中国品牌产品。

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

## 四川嫩笋干龙须笋

竹笋的成长期较为短，夏季的竹笋，成长期一般就1-两个月。这般短的成长期，龙须笋价格，假如错过了这一时间段又爱吃笋该怎么办？那么就只好把竹笋晒干，那样一年四季都是有笋干吃。四川嫩笋干提到晒笋干，那你又是否懂晒笋干长霉需不需要焯水呢？有的人说要焯水再晒，也有些人说可以焯水，立即晒干。

那晒笋干到底是要焯水或是不用焯水呢？晒笋干要焯水吗？今日教你2招晒笋干的恰当方式，煮肉超香，放一年也不会坏。据我十几年的晒笋干方式，一能够把鲜竹笋切片四川嫩笋干后焯水再晒；二能够立即把生笋切片晒这叫生晒笋干。无论哪一种晒法，晒干的笋干鲜美极其，美味有嚼劲。话不多说，赶快把晒笋四川嫩笋干的俩种方式共享给大伙儿。

甜春笋和苦竹笋或是相对比较易于分辨的，但无论是哪一种笋，本人口感不一样，因而不可便说一定便是谁好些于谁。此外，买回去的新鲜的春笋得话，假如要储存得话，还可以试着之上方式，十分便捷。

吃苦笋注重调料，当地人喜爱把苦笋与苦子果、圣女果煮在一起，苦子果乐山嫩笋干那特有的味道，能够中和苦笋的苦涩味，不可以接纳好苦的提议多放一点苦子果，配搭在一起，龙须笋多少钱，那味道没谁了。煮出来的苦笋又苦又香，笋肉肥嫩，脆爽爽口。嗦上一口汤，鲜美中带上轻微的苦，也有圣女果产生略微的酸，全部味道中和在一起，震撼乐山嫩笋干味觉，令人过口没忘记。

差别于熬汤，烧的苦笋更能激起它特有的香气，令人远远地就能闻见它的香味。当地地道的苦笋苦的发绿，因此一定要加上苦子果咪咪，来中和它的苦涩味。苦子果称得上苦笋的终身伴侣，但这一爱人也一定要乐山嫩笋干春的好，才可以引入充足的生命。那样的拍档，您有吃过吗？

龙须笋供应商-四川峨眉山沐之源-

乐山龙须笋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是四川乐山根菜类的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在沐之源领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创沐之源更加美好的未来。