

# 龙须笋有哪些功效 峨眉山沐之源 成都龙须笋

产品名称	龙须笋有哪些功效 峨眉山沐之源 成都龙须笋
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

### 四川苦笋龙须笋

以后的流程，便是把动物油放到炒锅里，像烧菜一样把笋片炒过。炒过的笋片制冷以后，放进保鲜袋密封性，随后往电冰箱的速冻箱一放，就变成。这在电冰箱里的苦笋片，能够储存12个月，爱吃的情况下拿出来当然解除冻结就行了。这样一来，直至2022年的鲜竹笋出去，龙须笋零售，家里都是有新鲜的苦笋能够吃四川苦笋完。也有一种方法了，是有自编了。我看了一下，整体而言，或是弄熟，随后储存。大约流程是如此的。先当然或是拨壳、切成片，随后把笋片放宽水中氽过。第二步，把笋片和氽笋的水一起装成玻璃瓶子盖紧外盖。第三步，把全部瓶子放到水中再四川苦笋次煮（水需把瓶子全吞没）。

这一环节关键便是和排除气体。文火煮上一个十多分钟，就可以取下来在阴凉置放了。直到爱吃的情况下，再开启瓶子取下就行了。实际上，还有一个非常简单的方法。便是同时把竹笋放宽水中氽过，晾凉以后放进保鲜袋，放到电冰箱速冻箱就行了。拿出来当然解除冻结以后，也是很美味的。说到苦笋，四川的苦笋四川苦笋我喜欢的。

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

### 草鱼春笋汤，上海龙须笋龙须笋

草鱼春笋汤

草鱼春笋汤原料：草鱼1条约400克，春笋200克，菌类、生姜片、盐、白胡椒粉、葱段适当。作法：1、将草鱼的身上抹上盐和米酒腌二十分钟；2、进行爆香生姜片，将草鱼的两块略煎一下（那样汤非常容易泛白）；3、放水，放进春笋和菌类，煮沸后转文火煮三十分钟，出锅后加盐、白胡椒粉、葱段。干贝煨春笋原料：细嫩笋尖750克，干贝100克，米酒15克，精盐1.5克，猪板油25克，白汤1斤，湿玉米面粉10克。

作法：1、将干贝去筋，用冷水清洗，放小碗中，北京龙须笋，用清水泡浸1小时，上屉蒸3钟头上下，取下小碗，使干贝在原汤中泡1小时，捞起来，清洗二遍，再放进原汤（太细笋去除碎石子）中泡浸。2、用清水将鲜竹笋尖洗干净，上海龙须笋，成都龙须笋，一破两开，放进沸水锅中氽一遍捞起来。坐锅，引入15克猪板油，放入笋尖爆锅一下，随后引入300克白汤，添加精盐、米酒各少量，再放进发后的干贝，用文火煮五分钟上下，捞起来，控净化水；将干贝（不必弄散）平码在园盘四周，将春笋齐整地码在中间。3、锅中引入200克白汤，上火烤开，兑入少量蒸干贝的原汤，添加剩下的精盐，撇掉白沫子，自来水将玉米面粉调稀，勾成芡汁，浇上猪板油，浇在菜上便可做成。

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，龙须笋制作，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。

笋干的种晒法：焯水晒干法焯水晒笋干的具体制做流程：

1，把笋壳剥去，剥笋壳时一定要当心，竹毛比较多，非常容易扎到手里。也有一种剥笋壳的方式，那便是拿着刀从竹笋正中间轻轻地割开，从头顶部一直划到尾端，再拿四川嫩笋干手剥就比较容易了。

2，把笋壳袋子里后，就把老笋切除不必，然后把这些厚皮给削去，保存香的竹笋，那样晒出去的笋干才够细嫩。

3，把竹笋切割成片状。随后放进锅中四川嫩笋干，然后添加冷水未过全部的竹笋，维持走红煮笋，煮五分钟上下把笋捞起来。这一全过程也就是竹笋焯水。

4，把焯水的竹笋捞起来，随后分摊放在整洁的簸箕上，放在阳光底下曝晒几日。

5，像如今那么高的温度，持续晒3-四天就早四川嫩笋干已越来越很做了。6，笋干晒干够，龙须笋有哪些功效，收起来，放在密封袋里密封性好，那样晒干的笋干能够放在常温状态或是电冰箱里，放一年也不会坏。

龙须笋有哪些功效-峨眉山沐之源-成都龙须笋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，更矢志成为根菜类具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!