

# 苦笋在哪摘 哈尔滨苦笋 四川峨眉山沐之源

产品名称	苦笋在哪摘 哈尔滨苦笋 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

拌凉菜的笋干丝，上海龙须笋苦笋

### 拌凉菜的笋干丝

笋干每个人都喜爱，但一般全是用来烧肉，拌凉菜的笋干丝没有吃过吧，实际上笋干用于拌凉菜是道很非常好的开胃菜，还记得一定要加香油哦。笋干泡开后清洗整洁，锅中加水，苦笋在哪摘，煮透煮开。北京龙须笋，上海龙须笋，煮透的笋干切细条，添加盐、白砂糖、生抽酱油、米醋和香油翻拌就可以。

在笋干丝里边还能够放些别的小素配搭，比如金针蘑，用沸水氽烫后还可以入笋干丝一起拌作凉拌菜。秋葵的口味嫩白嫩白的，里边还含有一些黏液，口味很清爽，简易的烹制就能品味到秋葵的细嫩，加了笋干之后，就拥有咸鲜香，荤菜还可以下饭菜啊！秋葵清洗，除掉蒂；笋干泡开后掰成条清洗后，北京龙须笋，上海龙须笋，下锅氽熟，切成小段。把秋葵切成棱形块预留，锅热后放食用油，放蒜泥进行爆香，加笋干翻炒匀称，哈尔滨苦笋，加1/2茶匙盐，盖上外盖，焖一会，随后放秋葵，迅速翻炒，能够发觉秋葵会发生金属拉丝的情况，假如太干燥能够加少量冷水，放1/2茶匙盐调料，淋少量芡粉，翻炒匀称就可以起锅。

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

## 竹笋，北京龙须笋苦笋

### 竹笋

中医学觉得，竹笋味甘、有点苦、寒性，能化痰破气、除烦。《本草纲目拾遗》称其“利九窍，通气血，化痰涎，健脾胀”，特别是在擅于祛痰；从药理学视角，竹笋富含B族维生素，这类营养元素如同身体的“石化厂”，它能加快化学物质新陈代谢，让他们转换成动能，不但能给肝部“给油”，北京龙须笋，上海龙须笋，还能修补功能、避免肝脂肪变性，从而具有防止轻度的功效。烹制前，挨近笋尖部的地区宜顺切，下边宜横切面，那样烹调时不仅非常容易软烂，并且更易进味。鲜竹笋储放时不必去皮，以防丧失香味儿。芦笋。芦笋富含B族维生素及其硒、铁、锰、锌等营养元素。

特别是在值得一提的是，其含硒量高过一般蔬菜水果。硒是一种强剂，可以解决人体内的氧自由基，协助肝部祛毒。研究表明，北京龙须笋，上海龙须笋，芦笋及芦笋叶提取液中的碳水化合物和矿物能够缓醉病症，保脏体细胞免遭酒精内的损害。芦笋作法许多，拌凉菜芦笋、双蛋芦笋汤、烤芦笋、锅塌芦笋全是非常好的挑选。芦笋带有一定量的草酸，非常容易与钙融合产生草酸钙，因此吃前得用盐水煮5~十分钟，可除去绝大多数草酸和苦涩味，改进口味。

### 如何泡发笋干

将笋干用清水清洗一下表面的残渣，苦笋哪有卖，随后提前准备一盆淘米水添加适量的食用盐搅拌均匀，将洗干净的笋干放入淘米水中，苦笋怎么卖，那样泡浸一夜。淘米水的目地是为了更好地吸附和融解笋干表面的残渣和内置的一些碱类化学物质，加食用盐的关键目地是为了更好地运用“渗透浓度”的基本原理，让水份加速注入笋干中，让其迅速变松。第二天见到笋干显著的变松后，再提前准备一个压力锅，将笋干放入压力锅中，添加清水没过笋干，北京龙须笋，上海龙须笋，盖上下盖走红至上汽汽车后再煮15分钟熄火，至这一步笋干大部分即使泡发好啦，可是为了更好地获得更整洁的笋干味儿，终还得历经下边这一步。取下的笋干放凉后，展现你浓厚的刀功切一片，随后泡浸在清水中两个小时后再吃味儿和口味都很非常好，如果是夏季，北京龙须笋，上海龙须笋，即便是一次性吃剩的也不必担心，可以用保鲜袋包好放入冰箱冷冻起来，随吃随拿解除冻结就可以。依照那样泡发出去的笋干细嫩不够硬，沒有怪味和苦涩味，用于炒腊肠，涮锅，或是来一个笋干老鸭煲也是十分非常好的。

### 苦笋在哪摘-哈尔滨苦笋-

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。