

苦笋的吃法 四川峨眉山沐之源 乐山苦笋

产品名称	苦笋的吃法 四川峨眉山沐之源 乐山苦笋
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

龙须笋，北京龙须笋苦笋

龙须笋

龙须笋，别名“雪花笋”“针笋”，选自峨眉山海拔2000米长的高山冷竹笋，是天然的高山天然的食物。以其为当然生长发育，全部的笋全是山里人家步行采收，采收以后3钟头内马上去壳、清洗，并且用天然山泉水煮3钟头茶叶杀青，晾干后开展手工制作挑丝、风干。经数道手工艺品而成，其质量细致口味脆爽，北京龙须笋，上海龙须笋，是笋中精典，早在明清时期就，有着“佳品土特产”之美名。

笋，实际上在不一样生长发育阶段名称各不相同，新生名叫萌，生变成笋，土表皮中为箨竹，别的也有竹胎、竹牙、初篁这些名称。而依据季节不一样、原产地不一样，笋能够分成成千上万类型。北京龙须笋，上海龙须笋，吃客们一般通过收集的时节来品味笋之味，一般分成春笋、毛笋和鞭笋。春笋说白了，是在立春之后挖的竹笋，笋体肥厚，洁白无瑕，口味细嫩，春笋的鲜香让李渔夸赞出“此蔬食中品也，肥羊嫩豕何足并列！”一般2-6月份发售的笋都能够称之为春笋，眼底下也恰好是吃春笋的好时候。

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

竹笋是春天普遍的食材，上海龙须笋苦笋

竹笋是春天普遍的食材

竹笋是春天普遍的食材，生活在山村的人，能够自身去山顶挖竹笋，全是天然的呢竹笋。生活在城市还可以吃到，但是大量的是那类大竹笋，价钱还不划算。竹笋是江南地区的特色美食，北京龙须笋，上海龙须笋，她们有“居不能无竹，食不能无笋”的叫法，很有可能全部春季都是在吃竹笋，竹笋的味儿略微带一点苦，但只需烹饪方法恰当，一样会变成人间美味。

实际上竹笋一年四季都是有，只不过是很多人都喜爱在春天吃，这一时节的竹笋也更为嫩，北京龙须笋，上海龙须笋，乐山苦笋，吃起来的口味更好，又脆又可口。竹笋还称之为是“菜王”，因为它的烹饪方法太多了，无论是炒或是拌凉菜，都十分的美味可口。竹笋带有丰富多彩的蛋白和各种各样营养成分。可是它的脂肪率低，想瘦的盆友能够安心心地吃。

小苦笋的使用价值

小苦笋的使用价值参照要想采摘小苦笋，这一可并不是什么轻轻松松的事儿。像乡村大部分的山野菜，只需蹲在地边采摘就可以了，但是采摘小苦笋则是重重困难，可是很多人却忘乎所以。就连好点不喜欢苦笋的小伙伴们，也是经常添加采摘的团队中。小苦笋是生长发育在人烟稀少的深山中，这种地方不但沒有路，并且是崎岖不平。北京龙须笋，苦笋的价格，上海龙须笋，去采摘小苦笋，不但要把自己装备齐全维护好，苦笋生产，并且也要到荆棘丛中穿梭。就算是这般，苦笋的吃法，仍然还非常容易把手指头、脸刮伤。但是看到小苦笋了，却完全忘记了这种艰难，兴致勃勃的采个不断。由于小苦笋很敏感，就算是很干瘦，但只需在挨近路面的地方略微用劲一掰一拉，就扯断了。

好运气得话，能寻找一大片的小苦笋，压根无需换地方，就一个地方一下子就能采摘几十斤。但是采摘小苦笋尽管很快乐，可是剥笋却很讨厌了。民俗有句俗话：三蓝春笋两篮壳，有些人采来没有人剥。就是三竹篮笋剥去仅是壳就会有二竹篮，而且很多人讨厌剥笋壳。实际上只需把握了丰富多彩，小苦笋薄壳也非常简单，用水果刀从往下划一刀，随后打开之后缠在右无名指上转动就可以了，只需那样一直转动、盘绕，笋壳就轻轻松松除掉了，藏在里面柔嫩的笋肉就外露来啦。北京龙须笋，上海龙须笋，小苦笋尽管很苦，可是它的材质脆爽，色白、也有很浅浅的香味儿，吃起来也是回甜爽滑，比竹笋和毛笋来讲，也是此外一种味儿。

苦笋的吃法-四川峨眉山沐之源-乐山苦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从事“龙须笋,嫩笋干,雪魔芋,苦笋,细木耳,香香菇,甩菜,”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：曹远根。