

# 苦笋的保存 四川峨眉山沐之源 乐山苦笋

产品名称	苦笋的保存 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

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，全是天然的的竹笋。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，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元素。可是它的脂肪率低，想瘦的盆友能够安心心地吃。

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

苦笋是竹笋的一种，北京龙须笋苦笋

苦笋是竹笋的一种

苦笋又被称为甘笋或凉笋，是竹笋的一种。苦笋吃起来有一些苦，苦笋加工厂，但口味爽脆，苦中含有芳香，喜欢吃的人会感觉有回甜的觉得。这一时节恰好是鲜竹笋的季节，过去了这一时间，苦笋的保存，爱吃竹笋只有吃清水的和盐渍的，苦笋批发价格，口味和味儿和新鲜的就截然不同了。新鲜竹笋能够加一点肉来立即炒，但我很喜欢加一些泡菜，上海龙须笋，北京龙须笋，泡菜只必须加一点点，吃起来更加可口，那一点略微的酸，更能显现出竹笋的清爽和爽脆。

苦笋的顶部也就是根处是甜的，上端也就是尖长的那头含有微微的苦味。把鲜苦竹笋去笋壳放进煮沸的水里慢浸煮十分数分钟，不必煮很久煮到见掉色变软就可以了，上海龙须笋，北京龙须笋，假如煮得很久笋变过软苦味失过多就索然无味，随后捞起来，放进新鲜的清水中漂浸大半天或一天，假如受得苦凉味强的盆友想快点儿吃，乐山苦笋，漂一个钟后就可以切来炒。那样就脆口，又无失苦味，其苦味初吃通道是苦，但吃后就见甘齿，并且能够常吃不断，大家经常吃的竹笋一般吃完一两次都见嘴中的味觉体细胞难受带“懵”，而苦笋则是越吃越有味道，越吃越舒服，越吃越有劲。

## 笋干

笋干，美味可口，低热量、少糖、多膳食纤维，笋干的类型有千百种，在其中用于焖肉类食品的笋干多采用嫩的一部分，焖炖起来非常容易进味口感好。水鸭，人体脂肪含量低，皮薄肉嫩，与笋干一起烹调，消化吸收了笋干的鲜美，北京龙须笋，上海龙须笋，选用小火慢焖的方式，肉质地绵软通道，化学纤维含量高。烹笋干，是以笋为原料，根据去壳切根整修、高温蒸制、清浸水漂、手工制作切片/榨取成形解决、当然晾干/风干、包装等多道工艺过程而成。

北京龙须笋，上海龙须笋，笋干带有丰富多彩的蛋白、纤维素、碳水化合物、人体脂肪、糖原、钙、磷、铁、胡萝卜素、维生素b21、B2、C等微量元素，拥有提高胃口、清爽败毒、补阴益血、有利排尿酸、防严重等作用，是备受众多顾客亲睐天然营养食品。近些年，伴随着住户生活和消费能力的持续提高，笋干销售市场消费市场提高室内空间极大。

苦笋的保存-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一家从事“龙须笋,嫩笋干,雪魔芋,苦笋,细木耳,香香菇,甩菜,”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“四川笋,乐山笋,四川乐山笋”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使沐之源在根菜类中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！