

嫩笋干生产 峨眉山沐之源 成都嫩笋干

产品名称	嫩笋干生产 峨眉山沐之源 成都嫩笋干
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

冷笋，上海龙须笋嫩笋干

冷笋

冷笋生长发育的自然环境务必在原始丛林中 上海龙须笋，因此冷笋只能依靠山里人家步行采摘 采笋人零晨四五点就得上山去打笋好运气的一天能摘到百八十斤能够欢欢喜喜出山去运气差，转一整天很有可能只遇到几个就只有在山顶露营，

次日再采了因此 像冷笋那样原始绿色生态的农产品从采摘逐渐 北京龙须笋，莫不包括了传统式笋农夫的天真朴素的感情新鲜的冷笋要历经去皮、削根、清洗、煎制烤制、泡开、划丝、复烤八大传统式工艺流程制做后才可以变为龙须笋每一个全过程都粗心大意不可

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，嫩笋干生产，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，嫩笋干零售价格，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，嫩笋干公司，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

乐山嫩笋干嫩笋干

泡开笋干的种方式，只须要将笋干清理整洁，以后就可以将笋干放入电饭锅或是是压力锅中。一般来说就只须要在锅中倒进能够泡过笋干的清水就可以了，直到加山泉水以后，就乐山嫩笋干可以将盖子合上，以后大火烧到水开。直到水开以后，成都嫩笋干，就可以换为中文火，再次煮到竹笋变软就可以了。

后边假如要想竹笋浸泡的更为完全，就可以将竹笋乐山嫩笋干捞起来，手撕或是是用刀割成小片状，以后再次放入清水中开展浸泡。这一浸泡的时间段便会非常长，一般来说会必须4个钟头之上，好是得话，或是尽量浸上一个夜里。可是近期的气温会相对比较高，因此不能立即将竹笋放到屋子里浸泡，能够将它一锅端进电乐山嫩笋干冰箱中。这样子能够更快的处理竹笋发生霉变或是是变味儿的状况。

食用方法多种多样

我们物产丰富的中华民族有很多种类的竹笋干可是大多数都食用方法单一合适煲汤的不宜炒制合适炒制的不宜拌凉菜今日我强烈推荐的这个上海龙须笋炒、烧、炖、拌、炆每样都可以并且絮状的样子让它更进味能够和咸肉炆炒、和乌鸡炖汤能够煮火锅、还可以做凉菜切碎后还能包水饺、包子的包馅

北京龙须笋不但食用方法多种多样、口味被众多吃客所钟爱还由于极大地作用被界认同它有着“天然的小人参”的头衔具备健脾开胃健脾胃、促消化、提高胃口的功效带有的纤维材料能够提升肠胃水份的贮留量推动胃肠道肠蠕动、宽胸利膈润肠大便、提高力的作用就是你赠予亲朋好友，家居烹制不能错过了的土特产美味可口哦

嫩笋干生产-峨眉山沐之源-

成都嫩笋干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。