

嫩笋干泡发 四川嫩笋干 四川峨眉山沐之源

产品名称	嫩笋干泡发 四川嫩笋干 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

笋干的制作方法，上海龙须笋嫩笋干

笋干的制作方法

挖下来的笋要尽快煮，鲜竹笋放进铁锅内，四川嫩笋干，锅内鲜竹笋务必塞实，装上后盖上用猛火灶煮2-3钟头。煮开后，要漂笋，用山顶的天然山泉水开展流动性浸洗，熟笋务必漂到制冷，不然带热落榨，竹笋干非常容易发酵发霉。以后用竹篾自笋头直戮到笋尖，使笋节戮穿，那样在压笋时，水才可以从孔内压出来。北京龙须笋，上海龙须笋，制冷后的熟笋放进榨围内，装笋时，层笋头向四边，笋尖向内，第二层笋头向内，笋尖向外，那样才可以使笋放置得密实度，以便压干水份，第三四层放法如上。

个榨围放满后，再装第二个榨围，榨围中间应略放多一些，嫩笋干大量购买，使正中间高起，防止正中间不实，产生间隙。终，密封性，装好后盖板上后盖板和木枕，随后压上榨梁，开展压榨。压榨时，要逐渐充压，压榨时间大概一个月上下。北京龙须笋，上海龙须笋，压着无水份后，开展晾干或烘干。当然晾干受制于气温，之后逐渐用木炭风干替代，烘干后即是制成品。制成品竹笋干食之具备香、脆、爽的特性，能增胃口、减，因其膳食纤维丰富多彩，食之能推动胃肠道肠蠕动，嫩笋干泡发，排出来内，有益于消化道消化吸收，具备抗病毒及防止大等实际效果，也有解渴、利隔、伤津、清痰、爽胃等作用，因而一直备受众多顾客的亲睐。

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

晒笋干的小窍门，北京龙须笋嫩笋干

晒笋干的小窍门

晒笋干的小窍门晒笋干重要的并不是春笋块头的尺寸，只是气温！晒笋干少必须3个持续的大晴天，雨天或是阴雨天笋干都非常容易长霉、烂掉、霉变。次之，北京龙须笋，上海龙须笋，的细嫩水平也决策了笋干的质量，好是采用清明时节前后左右的春笋，刚出现路面，肉质地圆润细嫩。笋一定要“新鲜”！新鲜和细嫩不一样，“新鲜”就是指除掉皮的春笋要当日煮开，不必留到第二天，不然笋肉会发硬、变柴。

煮山泉水的笋要用凉水清理整洁，笋块泡凉再切片，那样做出去的笋干很美，不变黑。笋干的益处尽管笋干的晾干全过程繁杂，但笋的容积相比细嫩的春笋小多了！北京龙须笋，上海龙须笋，笋干便捷带上，它的体型小、重量较轻，在老家晒制好的笋干装包好，邮递给背井离乡在外面的漂泊异乡，让她们也可以吃到儿时的味道。笋干便于储存，历经自然光的曝晒，鲜竹笋中的水汽所有挥发了，没有水汽的笋更非常容易储存，将笋干放进包装袋里储存一年都不容易坏，并且全年度都能吃到春笋哦！

春笋的口感

春笋和冬笋在口感上的区别或者很明显的。前面有说到，嫩笋干哪家，春笋冒左右以后，人体便慢慢纤维化。因而春笋整体上的口感要更爽脆一些，此外会携带一点娇嫩味儿，显得质朴清新。北京龙须笋，当然如果是老一些的春笋，其内部的纤维化比较严重，那么吃起来的口感则会显得凸凹不平一些。而冬笋埋藏于地下，是精华隶属，较为下，上海龙须笋，冬笋的肉质地更加细致，吃起来更加细腻软嫩一些，此外会携带一点美味，更显丰腴

嫩笋干泡发-四川嫩笋干-四川峨眉山沐之源由峨眉山沐之源食品有限公司提供。“龙须笋,嫩笋干,雪魔芋,苦笋,细木耳,香香菇,甩菜,”选择峨眉山沐之源食品有限公司,公司位于:峨眉山市新平乡万福村二组80号5-7幢1层,多年来,沐之源坚持为客户提供好的服务,联系人:曹远根。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。沐之源期待成为您的长期合作伙伴!