

# 成都龙须笋 峨眉山沐之源食品 龙须笋 做法

产品名称	成都龙须笋 峨眉山沐之源食品 龙须笋 做法
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

挖回家的冬笋，上海龙须笋龙须笋

### 挖回家的冬笋

挖回家的冬笋，有炒肉，有煮汤的，细嫩得能让人砍断嘴巴。但的，或是和腊肉一起下锅炒。北京龙须笋，上海龙须笋，把冬笋和腊肉都切一片后，在开水里过一遍，除掉残渣；再下锅煸炒，用朝天椒进行爆香，添加少量生抽提鲜。一会儿的时间，一盘腊肉炒冬笋便制成了。

细嫩的食物，如冬笋，要制成美味可口，并不一定太繁杂的程序流程。反过来，北京龙须笋，上海龙须笋，越发简易，越能展示出冬笋的鲜，腊肉的香。因此，冬笋与腊肉的组成，称得上佳搭档。一鲜一香，一嫩一咸，清清的冬笋与浓郁的腊肉，在舌尖上的美味交错出一曲波动回转的曲子。这就是冬笋的风采。有笋之冬，是盛会，也是乡思。

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，北京龙须笋龙须笋

### 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，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，爱吃竹笋只有吃清水的和盐渍的，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。

苦笋的头顶部也就是根处是甜的，成都龙须笋，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，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，并且能够常吃腻，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。

### 在购买竹笋的情况下

在购买竹笋的情况下，一定要先看一下笋壳。先笋壳是详细的，次之便是看颜色。颜色是黄而不艳，看上去很有光滑度。外边的笋壳越发品绿，证实里边的笋肉越发细嫩，北京龙须笋，龙须笋多少钱，上海龙须笋，龙须笋有哪些功效，吃起来的口味也会更好。我们在买笋的情况下不太可能立即去壳，因而只有根据笋壳来分辨笋是否新鲜。

假如笋壳裂开了，也有味儿，那就千万别选购了。买笋的情况下，一北京龙须笋，上海龙须笋，一定要看笋的根处，假如上边有“红色痣”得话，证实这一笋质量非常好，也很细嫩。次之也要看笋的长短，假如一个笋的长短较为长，那就不必选购了，那样的笋也是较为年纪大了。老的笋吃起来口味会少许多，关键是咬不动，很有可能要炖好长时间才可以吃得动。

成都龙须笋-峨眉山沐之源食品-龙须笋 做法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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。沐之源——您可信赖的朋友，公司地址：峨眉山市新平乡万福村二组80号5-7幢1层，联系人：曹远根。