

苦笋怎么买 四川沐之源 乐山苦笋

产品名称	苦笋怎么买 四川沐之源 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

乐山苦笋苦笋

四月，碰到这菜不要错过，如今吃它就在季，烧牛肉太香了！四月是个多雨的时节，竹林里的竹笋不停长，过不了多长时间就大长老了，爱吃笋还得等上一年呢！借着苦笋高峰期，价格低，多买上一些回家围着吃。苦笋不可是美味，且还可当药。宋代文学家、作家苏轼夸赞苦笋“待得余甘回齿颊，苦笋怎么买，已输岩蜜十发甜”。乐山苦笋宋朝另一大作家陆游还亲自烹调苦笋，有诗曰：“蕙实炊耀眼明珠，苦笋饌白玉石……山深少盐酪，欠缺至味足。”中医学觉得苦笋味甘、淡、有点苦，寒，有祛风功能，可治、积食、干咳、肠痈等症。

李时珍《本草纲目》载“苦笋味苦甘寒，主治不睡、去相貌及舌上热黄，解渴清目，醒酒毒、除热流、养血力、下汽化氮，理风热足藓，治出汗后声哑”，由此可见苦笋是医食出乐山苦笋众的稀有竹笋。苦笋味道微苦，不一样地区生长发育的苦笋苦的水平不一样，越发细嫩的苦笋味儿芳香回口香甜，不涩哦。自然，假如笋乐山苦笋较为长，尾茬的苦笋味儿就较为苦了。不喜欢吃好苦的人，能够多过几回冷水来除去苦涩味。

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

甜春笋和苦竹笋有什么不同？乐山嫩笋干苦笋

甜春笋和苦竹笋有什么不同？

1、外观设计甜笋的毛竹较为长细，散生，一般生在在郊外树林，幼笋也不大，相近签字笔尺寸，略粗。苦笋则一般是经济类竹类，苦笋在哪摘，成竹粗大，春笋直径从瓶口到碗扣大小不一。

2、味道苦笋的味道较为浓，拿起来就能嗅到一股很明显的乐山嫩笋干稚嫩味道；而甜笋的味道较为淡，是一股清爽的木本植物味道。

3、口味苦笋的苦味并不是很显著，必须咬下一段咬合两下才可以尝出去；甜笋是没有味道的，浅浅的香味儿。

4、食用方法甜笋能够立即食用，剥掉后，立即煲汤，油爆乐山嫩笋干，或是绰水拌凉菜；苦笋不可以立即食用，必须绰水后，用清水泡浸少24个小时之上，假如苦味较为重，必须拆换2-3次清乐山嫩笋干水，除去苦涩味后才可以食用。此外还可以制成竹笋干，或是腌渍食用。

龙须笋

取自峨眉山竹林的鲜笋，经过手工划丝，苦笋产地，再由炭火烘干，得以保存原始的季节之味。来自山野的龙须笋配上农家散养的土鸡一起慢火小炖，汤鲜肉香，滋补营养，足以还原大自然本真的风味。上海龙须笋，由生长在峨眉山海拔2000米以上无污染高山区域的冷笋为原料，

北京龙须笋经由当地农户和周边彝族人采摘，经十几道工序，纯手工工艺精制而成，无防腐剂，不熏硫磺。龙须笋肉质细嫩，鲜香爽口，营养丰富，富含多种氨基酸、纤维素、蛋白质、维生素、铁、磷、钙胡萝卜素等，是高山食材。是食用与馈赠的佳品，深受餐厅、火锅店的喜爱。

峨眉山沐之源食品有限公司是制作手工竹笋排名第一的公司，倾力打造手工竹笋--龙须笋为，乐山苦笋，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，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，正一步一个脚印申报和争创四川品牌、中国品牌产品。

苦笋怎么买-四川沐之源-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位于峨眉山市新平乡万福村二组80号5-7幢1层。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前沐之源在根菜类中享有良好的声誉。沐之源取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。沐之源全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。