

# 苦笋选哪家 重庆苦笋 四川沐之源食品

产品名称	苦笋选哪家 重庆苦笋 四川沐之源食品
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

苦笋。北京龙须笋苦笋

### 苦笋

或许您要说苦笋不便是吃起来带苦味的食材嘛，跟茄子类似吧，不的，这二种食材拥有不一样的口味和口味，苦笋也叫甘笋、凉笋，口味脆响味道微苦，可是回味起来多甜滑口。正值春季末恰好是苦笋发售的时节，北京龙须笋，上海龙须笋，苦笋不但是食材也是中药材，苦笋选哪家，具备很好的功效与作用。实际上苦笋也并不是一直全是含有苦味的。

假如在吃的情况下一直嚼下来得话，就会觉得到较为甘甜的，次通道的时候会觉得较为的苦，随后就会觉得到较为清新及其甘甜了，可以说“风味，初食有点苦，再食回味悠甜。”苦味食品类多含碳水化合物、黄酮、苦味质等，北京龙须笋，重庆苦笋，上海龙须笋，具备抑菌、帮助消化、提高胃口、等功效。因此只要是含有苦味的食材都能下火，苦笋都不除外，并且苦笋的营养成分是较高，苦笋归属于少糖、低脂肪食材，也是“三高”的理想化食材，苦笋含有的发热量很低，100克苦笋仅有27热量，针对必须减肥瘦身的人而言，是一种非常好的挑选。

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

笋干为草本植物嫩叶，上海龙须笋苦笋

## 笋干为草本植物嫩叶

随着生活水平的提高，现在人们大量储存食物的需求是越来越少了，但为了能在“不时令”的季节仍然能吃到“时令”的美味，广大吃货们也是各有各的高招，今天我们就来说说当下盛产的一种美食——笋。北京龙须笋，上海龙须笋，笋干为草本植物嫩叶，合乎食物“嫩鲜老补”的规律性，可以说春季鲜。笋干变成鲜香、香气、盐味三味合一的食物，蔬菜中好搭之称。笋干可独立成菜，如拌凉菜笋干、炒海笋干等；与荤腥相配，有笋干烧肉、笋干小排、笋干炒蛋、笋干炖蛋、鸡翅笋干这类，有相近“男女配对，干活不累”之功。难能可贵的是，笋干与类似素材图片相配则另有一功。北京龙须笋，上海龙须笋，苦笋批发，辣椒炒笋干、青菜炒笋干、东瓜煮笋干、豆角烧笋干、八宝笋干酱丁等；也有香菇肉末笋干做饺子令人鲜得掉眉毛。

## 说到笋干

说到笋干，坚信大伙儿也不生疏，这类但是春笋美味的一种烹调方法，新鲜的春笋历经腌渍晾干后，春笋便会变为笋干，吃起来的香气更为浓厚，那么说到笋干，先我们要将它解决整洁，由于历经晾干后笋干表层会出现一些不干净的东西，因此我们要将它放到水里泡浸，那样不但可以除去不干净的东西，还能将笋干泡开，北京龙须笋，上海龙须笋，那样笋干吃起来的口味才好，殊不知笋干泡开并不是一件简易的事儿，假如实际操作不对，就没有办法确保笋干细嫩又美味可口的口味。

先将准备好的笋干取下，将它放到出水孔之中，拿手将其抖一抖，那样能够除去笋干表层的一些尘土，在把稻米放到盆中，用清水清洗二遍，那样就可以获得十分功能强大的淘米水，还记得漂洗二遍的淘米水都需要存着。然后将笋干放到配有淘米水的盆中，北京龙须笋，上海龙须笋，盖上一层保鲜袋，让笋干在淘米水之中泡浸一个夜里，直到笋干充足泡开，苦笋哪家不错，再用清水将其清洗整洁，假如笋干的块头较为大，可以用刀将其切割成细条条。随后往锅中倒进适当的清水，将其烧开，再把解决好的笋干放到锅中开展烧煮，大约烧煮五分钟上下将其捞起来，直到控干水份后放到盆中，往里加入适量的食用盐，老陈醋，生抽酱油和白砂糖，喜爱吃辣椒的还能够加入适量的，还能够加入适量的油辣子，用筷子搅拌均匀后就可以。

苦笋选哪家-重庆苦笋-四川沐之源食品(查看)由峨眉山沐之源食品有限公司提供。苦笋选哪家-重庆苦笋-四川沐之源食品(查看)是峨眉山沐之源食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：曹远根。