

# 龙须笋厂家电话 重庆龙须笋 四川沐之源

产品名称	龙须笋厂家电话 重庆龙须笋 四川沐之源
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

春笋，上海龙须笋龙须笋

### 春笋

斑竹笋不但通道鲜嫩脆响，美味可口，龙须笋厂家电话，并且笋形十分好看。雪白亮润，赛如莴笋，胜过葱根，龙须笋加工厂，没什么杂点。春雨之后，水份充裕，竹笋，肉质地特细。其鲜嫩可排笋中第二。北京龙须笋，上海龙须笋，古代人常见春笋描述佳人手指头。“秋鸿浅浅的银灯下，春笋纤柔玉镜前。”

小暑到，高温天气出现异常，披针一丛的慈竹笋上，便在这一年中火的情况下长出了竹笋来。北京龙须笋，上海龙须笋，翠绿的笋壳上铺满咖色的笋毛。笋毛有害，蜇人十分，没人敢光着手臂去触碰慈竹笋的。但慈竹笋能吃，笋肉不够，其形微绿，其味较苦。食前要沸水煮一阵，去其苦涩味，口味既无楠竹笋之不光滑，也竹笋之鲜嫩，脆响与别的竹笋一样。

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

小苦笋的使用价值，北京龙须笋龙须笋

## 小苦笋的使用价值

小苦笋的使用价值参照要想采摘小苦笋，这一可并不是什么轻轻松松的事儿。像乡村大部分的山野菜，只需蹲在地边采摘就可以了，但是采摘小苦笋则是重重困难，可是很多人却忘乎所以。就连好点不喜欢苦笋的小伙伴们，也是经常添加采摘的团队中。小苦笋是生长发育在人烟稀少的深山中，这种地方不但没有路，并且是崎岖不平。北京龙须笋，上海龙须笋，去采摘小苦笋，不但要把自己装备齐全维护好，并且也要到荆棘丛中穿梭。就算是这般，仍然还非常容易把手指头、脸刮伤。但是看到小苦笋了，却完全忘记了这种艰难，兴致勃勃的采个不断。由于小苦笋很敏感，就算是很干瘦，但只需在挨近路面的地方略微用劲一掰一拉，就扯断了。

好运气得话，龙须笋做法，能寻找一大片的小苦笋，压根无需换地方，就一个地方一下子就能采摘几十斤。但是采摘小苦笋尽管很快乐，可是剥笋却很讨厌了。民俗有句俗话：三蓝春笋两蓝壳，有些人采来没有人剥。就是三竹篮笋剥去仅是壳就会有竹篮，而且很多人讨厌剥笋壳。实际上只需把握了丰富多彩，小苦笋薄壳也非常简单，用水果刀从往下划一刀，重庆龙须笋，随后打开之后缠在右无名指上转动就可以了，只需那样一直转动、盘绕，笋壳就轻轻松松除掉了，藏在里面柔嫩的笋肉就外露来啦。北京龙须笋，上海龙须笋，小苦笋尽管很苦，可是它的材质脆爽，色白、也有很浅浅的香味儿，吃起来也是回甜爽滑，比竹笋和毛笋来讲，也是此外一种味儿。

## 笋干的制作方法

挖下来的笋要尽快煮，鲜竹笋放进铁锅内，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，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，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。

龙须笋厂家电话-重庆龙须笋-四川沐之源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为客户提供“龙须笋,嫩笋干,雪魔芋,苦笋,细木耳,香香菇,甩菜,”等业务，公司拥有“四川笋,乐山笋,四川乐山笋”等品牌，专注于根菜类等行业。，在峨眉山市新平乡万福村二组80号5-7幢1层的名声不错。

欢迎来电垂询，联系人：曹远根。