竹荪要怎么清洗干净？干竹荪怎么泡发？

产品名称	竹荪要怎么清洗干净？干竹荪怎么泡发？
公司名称	云南任清生物科技有限公司
价格	.00/云南任清生物
规格参数	
公司地址	云南省昆明市官渡区矣六街道办事处塔密村中豪悦城花园1幢1单元32层3204室
联系电话	15887244191 13099958981

产品详情

竹荪是寄生在枯竹根部的一种隐花菌类，它的很特别，像网状的干白蛇皮，它还有好听的名字，被人们称为“雪裙仙子”、“山珍之花”等，竹荪的组成部分可分为菌盖、菌裙、菌柄、菌根及菌托，竹荪的菌盖头
指的是竹荪的顶端，新鲜的竹荪
菌盖头表面有一层黏黏的黑褐色物体，云南野生菌
会散发出一阵阵的味道。那么买回来的竹荪要怎么清洗呢？干长裙竹荪怎么泡发？1、我们在清洗干品长裙竹荪时需要使用温水泡发半个小时左右,放入盐可以有效将长裙竹荪表面的细菌杀死,要注意水温不能过高,因为会导致营养流失。2、在长裙竹荪泡入温水之后,好隔三十分钟左右就换一次水,从开始浸泡到泡好，?????
需要换三次到四次水,长裙竹荪的浸泡时间应该在两到三个小时左右。3、在给长裙竹荪换水的同时,要对长裙竹荪进行适度的清洗,要把长裙竹荪上的全部脏物都清洗掉。然后再取出来,用一个剪子,把长裙竹荪一端的一个小白圈剪掉,因为这个小白圈是怪味的根源,而且菌伞也不能吃,要去除。4、长裙竹荪不适合长时间在沸水中炖制的,因为会煮烂。因此大家在用长裙竹荪煲汤时,应该在汤品快要炖制好的时候再把长裙竹荪加入进去,??????这样才能保证长裙竹荪的口感。

清洗干竹荪有三种方法1.冷水清洗干竹荪
准备一个大小适当的盆，注入冷水
，然后将干竹荪从包装袋中取出，??????
剪除竹荪顶部的封闭端和菌根，将处理好的干竹荪放入冷水中浸泡10分钟左右，待干竹荪泡胀发软后，用手轻轻将竹荪表面的泥沙或污渍擦除，再换一盆清水漂洗一遍即可。2.温水清洗干竹荪　盆中
倒入适量50度左右的温水（切勿加开水以防营养流失），将干竹荪的封闭端和菌盖去除，把处理干净的干竹荪放入温水中泡发5分钟左右，然后将竹荪表面的脏污清理干净即可。3.淡盐水清洗竹荪
淡盐水清洗竹荪的方
法与上面2种基本相同，只需在冷水或温
水中加入适量食用盐，?????

注意盐不要加的过多，加盐泡发竹荪的时间控制在5分钟左右即可。用淡盐水清洗竹荪，可以有效地去除竹荪的异味。竹荪的网状部分能吃吗？　竹荪整棵皆可食用，所以竹荪的网状部分是可以吃的，而且吃起来和菌杆一样嫩脆鲜香，竹荪的菌盖会有一点怪味，食用时去除即可，有些干竹荪泡发后则会有是一种类似洗衣粉一样的味道，那是因为你买的竹荪没有处理的好，或者经过了熏制。　竹荪分为鲜竹荪和干竹荪两种，在清洗的时候要注意方法，无论是购买干品还是鲜品竹荪,云南野生菌彤菌堂菌汤包好是选择红托竹荪,红托竹荪全身上下都可以吃,不需要去除菌伞,而且没有异味，肉质实。