云南新鲜-皱皮辣椒 辛辣清香开胃活血 色純味美 欢迎全国订购

产品名称	云南新鲜-皱皮辣椒 辛辣清香开胃活血 色純味美 欢迎全国订购
公司名称	云南菌之韵菌业有限公司
价格	14.00/千克
规格参数	品种:皱皮椒 等级:一级 椒长:5-10（cm）
公司地址	昆明市官渡区福发路8号木水花野生菌交易市场6栋7号
联系电话	13619638450 15912523815

产品详情

俗语有话“到了云南就‘吃山’”，山珍是云南特产，到了云南千万不能错过的就是吃野山菌，其中最为有名的当数牛肝菌和鸡枞菌。不过有所谓“红花虽好，但要有绿叶的扶持”，要将云南山菌的美味全部激发出来，又怎能少得了今天要介绍的“云南皱皮椒”。云南菜中的一道“皱皮椒炒鲜牛肝菌”，皱皮椒和牛肝菌，如将军与军师的搭配，牛肝菌肉质较厚，口感滑中有脆，而皱皮椒皮薄爽脆，微辣，二者搭配无论从色彩和口感上都相得益彰。

皱皮椒是云南特有的辣椒，在遇见它之前，相信大多数街坊见过吃过的辣椒不论红绿、大小，表皮都是一律是光滑的。而今天的主角则是与我们日常所见的非常不同，个头不大，果实或呈圆锥形或短圆形，颜色青翠，比起一般的辣椒，它的椒皮更薄、更爽脆。皱皮椒最有“个性”的，莫过于那皱巴巴的椒皮，宛如辣椒中的老妇人，皱皮椒亦因而得名，皱皮椒辣度适中，食第一口时可能不觉得很辣，但多吃几口，脑门会有微微发热的感觉，一层层薄汗呼之欲出，不过辣味不会停留太久，一会儿就过去了。因而并不会辣得让人受不了，而是欲罢不能……

大多数的辣椒都是有椒之形却无椒之辣，也有辣的，是那种尖尖的朝天椒，多作为调味来用，而纯粹的用来做一道菜好像不太适合。作为平常大家耳熟能详的灯笼椒可以用来煎酿，同样长条状的辣椒可以用来烹制虎皮尖椒，当然海南黄灯笼椒就可以用来制作辣椒酱等等。而这云南皱皮辣椒辣味适中，体型又不会显得很细，无论是作为辅料，还是单独用来烹制菜式，都非常之合适。正如一道“皱皮椒炒肉片”，猪肉切片或条后腌制，皱皮辣椒洗净，两手向不同的方向一扭，“啪”的一声，辣椒就分开两半了，然后继续用手掰成块，最好不要用刀切，以免影响皱皮辣椒青翠的口感，要完成这项任务，最好戴上一次性手套，否则，那皱皮椒可是辣手的。

将鲜菇洗净，去蒂，切条，之后“猛火阴油”，将腌过的肉片炒至肉变色后，加入皱皮椒翻炒，至皱皮椒体积收缩，再倒入鲜菇一起炒，炒至入味即可上菜。别以为，这道菜就是青椒炒肉的味道而已，尝它第一口，就给了笔者很深刻的印象。已经炒得熟透的皱皮椒，一入口，还是感觉得到那种脆脆的

、微微的辣味，既完全入味但又不会失去那份青翠诱人的颜色，吃起来有辣味之余还有肉的香味。或许这就是皱皮辣椒区别于其它辣椒之处吧，就算我们用油、用盐、用肉及用各种菌类来调配，它依然保留了自己那份独特的青翠色泽。

****

"云南新鲜-皱皮辣椒 辛辣清香开胃活血 色純味美 欢迎全国订购"的安全性是无公害蔬菜，等级是一级，椒长是5-10（cm），杂质≤是0.1（%），水分≤是70（%），原产地是云南，品种是皱皮椒，状态是新鲜辣椒，霉变椒≤是1（%）