

江西特产 优质袋装小竹笋批发 原生态品牌鲜笋 300g

产品名称	江西特产 优质袋装小竹笋批发 原生态品牌鲜笋 300g
公司名称	江西广雅食品有限公司
价格	95.00/箱
规格参数	品牌:广雅 是否进口:否 原产地:江西
公司地址	江西省抚州市乐安县工业园区
联系电话	0794-6666077 18179433567

产品详情

竹笋食用指南 竹笋一年四季皆有，但惟有春笋、冬笋味道最佳。烹调时无论是凉拌、煎炒还是熬汤，均鲜嫩清香，是人们喜欢的佳肴之一。

竹笋是竹竿的雏形，纵切面可见中部有许多横隔和周围的肥厚笋肉，笋肉又被笋箨包裹着。笋肉、横隔及笋箨的柔嫩部分均可食用。毛竹鞭抽生后3~6年为发笋盛期，冬季可挖冬笋，清明前后开始采收春笋，早竹的春笋品质比毛竹佳。麻竹、绿竹等丛生型竹栽植两年后开始收笋，每年4~11月为采收期，7~8月为盛收期。竹笋的笋头刚露出土面为采收适期，过迟采收，纤维多、具苦味。竹笋，又称玉兰片，在一年中，冬、春、夏三季均可吃到鲜笋。鲜笋含水量高，毛竹春笋含水量为90%，冬笋为85%，属鲜嫩食品，不耐贮藏和长途运输。作为蔬菜，历来受到人们的喜爱，其味清香鲜美，而被视为菜中珍品。竹笋不能生吃，单独烹调时有苦涩味，味道不好，但将竹笋与肉同炒则味道特别鲜美。竹笋可做汤，也可烧菜，能做出许多美味佳肴。如竹笋鲫鱼汤，竹笋烧猪肉，竹笋煮白粥，现在还把竹笋制作成笋干、玉兰片及罐头等。

幽幽竹笋香，地道家乡味

竹笋香菇炒肉

原料/调料：竹笋300g，火鸡(猪肉，牛肉)50g，香菇5个，石耳3个，青椒1个，盐，面粉1大勺，肉佐料：葱，蒜，盐，酱油，胡椒面，芝麻 制作流程

- (1)把竹笋分半切成片，并以盐调味炒出来。
- (2)把肉用调好的佐料炒出来。
- (3)把泡的香菇和石耳切成丝。
- (4)把青椒分半并切成细丝。
- (5)在炒的肉里放香菇、石耳、青椒炒后，放在冲白面的水里煮熟，并与炒好的竹笋混在一起盛在碗里。

春笋冬菇汤

原料：湿发冬菇约50克，冬笋90克，当归约10克，油面筋约320克，素上汤7杯。

做法： 1、当归切薄片；冬笋去壳去头尾，氽水后切块；油面筋氽水过冷河，切3毫米厚片；冬菇去蒂切半。 2、冬菇、面筋、三分之一的当归、冬笋片放入煮沸素上汤内，煮30分钟后捞起沥干（拣去当归），汤留下备用。 3、取圆碗一个，碗内抹匀花生油，冬菇片排在碗底两边，再放入冬笋片，倒入少许煮冬菇之汤；另用小碗一个，放入所剩的当归和半杯水；把两碗同在蒸笼里用旺火蒸20分钟，取出，将圆碗里的蒸料倒扣在大汤碗中，面筋铺放在半边冬菇面上。 4、把煮冬菇之上汤煮沸，加上所蒸的当归汤调匀，轻轻浇入大汤碗里即成。

鲫鱼春笋汤

原料：鲫鱼1条约400克，春笋200克，蘑菇、姜片、盐、胡椒粉、葱花适量。

做法： 1、将鲫鱼身上抹上盐和黄酒腌20分钟； 2、爆香姜片，将鲫鱼的两片略煎一下（这样汤容易变白）； 3、加水，放入春笋和蘑菇，烧开后转小火煮30分钟，起锅后放盐、胡椒粉、葱花。

干贝煨春笋 原料：鲜嫩笋尖750克，干贝100

克，料酒15克，精盐1.5克，鸡油25克，清汤500克，湿玉米粉10克。 做法： 1、将干贝去筋，用凉水洗净，放大碗中，用清水浸泡1小时，上屉蒸3小时左右，取出大碗，使干贝在原汤中泡1小时，捞出，冲洗两遍，再放入原汤过细

箩除去沙子）中浸泡。 2、用清水将鲜笋尖洗干净，一破两开，放入开水锅中氽一遍捞出。坐锅，注入15克鸡油，下入笋尖煨炒一下，随即注入300克清汤，加入精盐、料酒各少

许，再放入发好的干贝，用微火煮5分钟左右，捞出，控净水；将干贝（不要弄散）平码在圆盘四周，将竹笋整齐地码在中央。 3、锅中注入200克清汤，上火烧沸，兑入少许蒸干贝的原汤，加入剩余的精盐，撇去浮沫，用水将玉米粉调稀，勾成芡汁，淋上鸡油，浇在菜上即成。

关于“广雅”

广雅的竹笋、桔子罐头、芥头等产品原材料主要来自于两种途径：第一、自己的基地供应；第二、则来自于野生小竹笋。广雅加工公司落位于江西省抚州市乐安县，是真正意义上的山区县城，是以农产品加工为主体经济的县城，由于位于山区且因为交通上的限制，周围几十里都没有污染企业，所以，广雅的产品也是真正意义上的原生态无公害食品。江西广雅食品有限公司创建于二〇〇二年，公司座落在环境优美资源丰富的江西省乐安县，注册资金1800万元。占地面积30000余平方米，总投资4286万元，年产量13000余吨，是一家专业从事果蔬罐头生产加工型企业。产品畅销全国，出口欧美、东南亚等国家。

二〇〇六年公司“广雅”牌商标被评为“江西省著名商标”，同年公司被评为“重合同守信用”、“诚信单位”，二〇〇七年通过“qs”认证，二〇〇八年通过“出口食品卫生注册”，二〇一〇年通过美国“fda”注册。并通过“haccp”体系认证，同时获得自营出口权，二〇〇八年被评为“江西省农业产业化省级龙头企业”，并获得“江西省再就业基地”证书。公司生产的竹笋、蘑菇、桔子、芥头等果蔬罐头系列农产品，二〇〇六年通过农业部“无公害农产品”认证，二〇〇七年通过“绿色食品”认证，二〇〇七、二〇〇八年“江西省优质农产品”银奖，二〇〇八年中国绿色食品博览会银奖。二〇〇八年获得江西省“名牌农产品”证书，并获得抚州市“十佳旅游特色商品”“江西省十佳旅游商品”。二〇〇九年获得“上海优质农产品金奖”。公司现有毛竹林基地16000余亩，蘑菇基地100万余平方米，各种蔬菜种植基地5000余亩，目前公司拥有广鹏、骏达、十里香樟农产品种植专业合作社3个。订购须

知：

- 1、广雅系列产品长期出口欧美、东南亚多个国家，是国家认证品牌、江西省知名品牌，所以请各位不要拿我们的品牌产品和小作坊的竹笋比价格，从原材料选取、加工工艺到生产流程管控以及产品品质都存在非常大的差别；
- 2、我们就是生产厂家，所以请各位手下留情，不要再压价了，如果可以优惠，我们会及时作出价格调整；由于工厂每天出货量很大，我们只能保证在48小时内发货；
- 3、正常情况是下单支付完成后24小时之内发货，但由于公司每天出货量很大，我们只能保证在支付完成后48小时内发货；
- 4、关于运费：由于产品具备有一定重量，考虑到运费的合算，我们默认50公斤以内是走快递；50公斤以外走物流托运，先从县城托运到南昌再中转全国各地；关于运输如果你有特殊需求的，请在下单前联系在线客服。我们将首先考虑最经济实惠的方式寄送商品。
- 5、如果是因为产品质量问题退换货，退换货的回程和重发运费由我们承担；如果是因为买家的问题退换货，须由买家承担全程运费。
- 6、我们的产品都严格按照美国食品进口的标准进行生产的，因为出口国外的产品都是一起生产的，所以请各位有需求的朋友放心购买。

"江西特产 优质袋装小竹笋批发 原生态品牌鲜笋 厂家直批300g"的生产日期为2013年10月，储藏方法是常温，包装规格为30*300g，绿色食品是是，是否进口为否，有机食品是是，净含量（规格）为9000（g），原产地是江西，商品条形码为6933494400046，特产是是，生产许可证编号QS为360009012722，卫生许可证是361025100052，品牌为广雅，售卖方式是包装