

红七公食品185美味红油笋丁

产品名称	红七公食品185美味红油笋丁
公司名称	四川红七公食品有限公司
价格	58.00/箱
规格参数	品牌:红七公 商品条形码:6941735900590 净重:185 (g)
公司地址	眉山市东坡区太和镇龙亭村六组
联系电话	18338532588 13890399228

产品详情

品牌	红七公	商品条形码	6941735900590
净重	185 (g)	保质期	365 (天)
食盐	3 (%)	原产地	四川
生产厂家	红七公食品	储藏方法	干燥
等级	一级	规格	185*20瓶
生产日期	见瓶标	售卖方式	包装
特产	是	原料与配料	竹笋、食品用油

基本简介：

竹笋，竹笋的新鲜竹子嫩芽，竹笋别名笋，为多年生常绿木本植物，食用部分为初生、

竹笋

嫩肥、短壮的芽或鞭。竹原产中国，类型众多，适应性强，分布极广。全世界共计有30个属550种，盛产于热带、亚热带和温带地区。中国是世界上产竹最多的国家之一，共有22个属、200多种，分布全国各地，以珠江和长江流域最多，秦岭以北雨量少、气温低，仅有少数矮小竹类生长。

生长特性：

我国优良的笋用主要竹种有长江中下游的毛竹 (phyllostachys pubescen mazel)、早竹(p . praecox c.d . chu et c.s. chao)和珠江流域、福建台湾等地的麻竹 (sinocalamus latiflorus mcclure) 和绿竹 (s. oldhami mcclure) 等。毛竹、早竹等散生型竹种的地下茎入土较深，竹鞭和笋芽借土层保护，冬季不易受冻害，出笋期主要在春季。麻竹、绿竹等丛生型竹种的地下茎入土浅，笋芽常露出土面，冬季易受冻害，出笋期主要在夏秋季。竹原产热带、亚热带，喜温怕冷，主要分布在年降雨量1000 ~ 2000mm的地区。毛竹生长的最

适温度是年平均16~17℃，夏季平均在30℃以下，冬季平均在4℃左右。麻竹和绿竹要求年平均温度18~20℃，1月份平均温度在10℃以上。故在我国南方竹林茂盛，而北方竹林稀少。竹需要土层深厚，土质疏松、肥沃、湿润、排水和通气性良好的土壤，土壤pH值以4.5~7为宜。

营养价值：

鲜竹笋含水量高，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。每100g鲜竹笋含干物质9.79g、蛋白质3.28g、碳水化合物4.47g、纤维素0.9g、脂肪0.13g、钙22mg、磷56mg、铁0.1mg，多种维生素和胡萝卜素含量比大白菜含量高一倍多；而且竹笋的蛋白质比较优越，人体必需的赖氨酸、色氨酸、苏氨酸、苯丙氨酸，以及在蛋白质代谢过程中占有重要地位的谷氨酸和有维持蛋白质构型作用的胱氨酸，都有一定的含量，为优良的保健蔬菜。中医认为竹笋味甘、微寒，无毒。在药用上具有清热化痰、益气和胃、治消渴、利水道、利膈爽胃等功效。尤其是江浙民间以虫蛀之笋供药用，名“虫笋”，为有效之利尿药，适用于浮肿、腹水、脚气足肿、急性肾炎浮肿、喘咳，糖尿病、消渴烦热等，嫩竹叶、竹茹、竹沥均作药用。竹笋还具有低脂肪、低糖、多纤维的特点，食用竹笋不仅能促进肠道蠕动，帮助消化，去积食，防便秘，并有预防大肠癌的功效。竹笋含脂肪、淀粉很少，属天然低脂、低热量食品，是肥胖者减肥的佳品。养生学家认为，竹林丛生之地的人们多长寿，且极少患高血压，这与经常吃竹笋有一定关系。