绿色森林精洗速冻特色创意速冻竹燕窝 240元/千克

产品名称	绿色森林精洗速冻特色创意速冻竹燕窝 240元/千克
公司名称	唐小兵（个人会员）
价格	240.00/千克
规格参数	品种:速冻竹燕窝 产地:四川宜宾 新奇创意项目:报名
公司地址	中国 四川 宜宾市翠屏区 中元路218号
联系电话	86 0831 2167377 13890446315

产品详情

品种	速冻竹燕窝	产地	四川宜宾
新奇创意项目	报名		

品名：精洗速冻竹燕窝（无防腐剂）。

营养：植物高蛋白、氨基酸等

重量：500克/袋

等级区别：

一、优级品：颜色墨绿色至深褐色，完全高度精洗，无杂质无虫，弹性好，开袋即可做菜。无任何添加剂（防腐剂）。

二、特级品：颜色嫩黄或浅黄。完全高度精洗，无虫无杂质，弹性好，柔软滑嫩。开袋即可做菜。无任何添加剂（防腐剂）。这是其他所有市场同类产品不能同时具备的；

质量优势：

一、本身品质：梦幻森林品牌竹燕窝，原料采收极为挑剔。在采收当天及时进行—28 ° 超低温急冻保鲜储存直至销售前夕。绝对不采用硫磺熏制的方法，所以不存在有二氧化硫残留。也不采用干制以后再泡涨清洗，发货前进行短时速冻的假冷藏工艺。竹燕窝是高蛋白菌类，那样的工艺会损失更多营养，仅仅是感觉弹性更好而已。泡水时间短的口感还较为硬性粗糙。

二、 精洗工艺：梦幻森林品牌竹燕窝，采用专业设备，经过专业培训的精细化作业过程。达到基本上绝

对精洗，无虫无杂质。而非市场上部分产品的相对精洗。竹燕窝为高蛋白菌类，野生于竹林中，很招昆虫喜欢，而且菌源本身就来自昆虫。因此精洗难度较高的。因此，市场上部分精洗产品，属于相对精洗，只是比原品好些，但杂质与昆虫依然较为常见。

三、耗材用具：梦幻森林品牌竹燕窝，采用深井水精洗，绝非在河沟里完成清洗加工过程。生产用具及设备均为不锈钢制品；最后真空封口，再速冻保鲜以待发货。

四、纯安全性：由于整个流程从一开始的超低温急冻，到无污染的生产用具耗材，再到真空复冻，泡沫箱保鲜发货。保证了原品应有的营养，排除了化学添加物的存在可能。不必添加任何防腐剂。满足了现代对高品质生活的追求。引导新世纪的蔬菜食品发展趋势。

应用建议：

一、速冻竹燕窝不同于罐头竹燕窝，其作为特色菜品的加工范畴比较广泛。干品泡涨的，口感较为粗糙，罐头产品太过柔软，而速冻品居其中，因此可以作为多菜品的发挥应用。

二、根据各地大厨的曾经建议：多用于煲汤、甜品、营养粥、早餐、凉菜、蒸菜等。

三、竹燕窝属于天然野生菌，速冻品在用前，请用开水氽一下，几分钟之内。

四、竹燕窝本身几乎没有任何气味和异样口感，与正品燕窝很相似。所以，不会与其他食品口感和香味相冲突和造成不良影响的地方。

高汤竹燕窝：先用竹燕窝在开水里氽一下，捞起放入容器中，将事先熬好的高汤冲入，调整一下口感即可食用。高汤可以用鸡、鱼、大骨等熬制的皆可。

鲍汁竹燕窝：竹燕窝经开水氽过后，加入高汤，煨一下后将鲍汁淋入竹燕窝即可。这样制作而成的鲍汁竹燕窝形似燕窝，鲍汁浓香，味型丰富，非常富有特色。

木瓜竹燕窝：原料：熟木瓜100g，竹燕窝100g，冰糖60g，淀粉适量。
制法：a．竹燕窝放沸水锅中氽一水，捞出转入冷水中漂水；木瓜切成丝。
b．净锅上火，放入冰糖和清水500g烧开，下入竹燕窝和木瓜丝，勾淀粉。

金盏竹燕：主料：竹燕窝 辅料：鲜橙、雪梨。 做法：鲜橙刻成竹篮状，挖去橙肉，竹燕窝用冰糖加水炖稠后加入鲜橙肉粒，装入盏内，面撒上雪梨肉切成的粒即可。 特点：造型美观，菜品甘甜，沁人肺腑。成薄芡后，起锅装入蒸熟的木瓜容器内，最后入冰箱冰镇后，即可食用。

竹燕窝的制作方法较多，各地大厨也有各自特长，和各地不同的口味习惯。完全可以让各位大厨放心自由发挥。