

煲汤笋——天目笋干之天目石笋（野笋）

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 煲汤笋——天目笋干之天目石笋（野笋） |
| 公司名称 | 杭州临安山妹子食品有限公司 |
| 价格 | 20.00/袋 |
| 规格参数 | 产地:浙江 包装:250克 产品认证:ISO9001 |
| 公司地址 | 临安市玲珑街道锦溪南路998号 |
| 联系电话 | 86 0571 63722666 13083968901 |

产品详情

| | | | |
|-------|----------|-------|-----------|
| 产地 | 浙江 | 包装 | 250克 |
| 产品认证 | ISO9001 | 品牌 | 天目山妹子 |
| 产品标准号 | Q/SMZ002 | 原料与配料 | 笋干，盐 |
| 保质期 | 360（天） | 储藏方法 | 阴凉避光通风干燥处 |
| 绿色食品 | 是 | 生产日期 | 2011年 |
| 售卖方式 | 包装 | 特产 | 是 |
| 有机食品 | 是 | | |

笋干家常菜食谱：笋干是杭帮菜的用原料，凡在菜肴中加入笋干（当然最好是石笋干）这道菜就格外鲜美可口。杭帮菜中最常见的烹饪方法有：炖，炒，烧蒸，煮等。方法简便易掌握，一般家庭都能制作，现将烹饪方法介绍如下：

1，*炖* ---*笋干老鸭煲*

原料：笋干100克，老鸭1只，火腿肉75克

调料：黄酒，糖，味精，鸡精香料：姜，葱，茴香等制作：将笋干用温水浸泡10分钟，变软后将每根笋干撕成四条待用，老鸭先出水放入大少锅内，加入笋干，（切成大片）再加入黄酒，姜，葱，用文火炖2小时，现用大火炖30分钟加入调料即可。

2，*炒*-----*笋干炒辣椒*原料：笋干150克，辣椒100克，精肉适量调料：色拉油，盐，黄酒，味精，鸡

精香料：小葱制作：将笋干用温水浸泡30分钟，撕成丝待用，先将炒锅烧热，加入色拉油，放入辣椒煸炒后即加入笋干丝，煸后加入黄酒，盐，味精，鸡精，略炒后放入小葱，淋上色拉油即成。*笋干炒丝瓜*
笋干炒虾皮
*笋干肉丝*方法同上