批发供应烤鱼烤肉蒸饭竹筒

产品名称	批发供应烤鱼烤肉蒸饭竹筒
公司名称	桂林乡里人家贸易有限责任公司
价格	6.00/个
规格参数	新奇创意项目:报名
公司地址	桂林市七星区朝阳乡毛家村３８号
联系电话	13558038338 18978343165

产品详情

新奇创意项目　　报名

竹筒饭竹筒肉又名香竹饭香竹肉，用新鲜竹筒装着大米或者肉料及味料烤熟的饭食及肉食，多于山区野外制作或在家里用木炭烤制。用山兰稻（一种旱稻）冲的“ 香米 ”并配肉类为原料，放进新鲜的粉竹或山竹锯成的竹筒中，加适量的水，再用香蕉叶将竹筒口堵严，炭火中绿竹烤焦即可。竹筒饭竹筒肉的煮法颇具有野炊特点，即砍下一节竹筒，装进适量的山兰米，肉和水，放在火堆中烤熟，用餐时破开竹筒取出饭，这便是有名的“ 竹筒香饭 ”。如果把猪瘦肉混以香糯米和适量盐巴放进竹筒烤成香糯饭，异香扑鼻，是招待贵宾的珍贵美食品。

竹筒饭是瑶族食品，是具有深厚文化底蕴的绿色食品和生态食品，又是一种珍贵的民族文化遗产，具有广阔的开发前景。大米做饭的方法是或焖或蒸，但在云南边疆傣族、景颇族等少数民族中还流行着一种用竹筒烧饭的特殊方法。竹筒饭，又名香竹饭，做法简单易行。竹筒饭是壮族、瑶族、哈尼族、拉祜族、布朗族、基诺族、景颇族等众多民族经常做的一种风味饭食，有普通竹筒饭和香竹糯米

饭两种。傣族喜欢吃香竹糯米饭，其他民族喜欢吃普通竹筒饭。做竹筒饭，先准备好新鲜的香竹竹筒，然后把泡好的米装入竹筒内，加入适量的水，用鲜叶子把口塞紧，然后放在火上烧烤。当竹筒表层烧焦时，饭就熟了。劈开竹筒，米饭被竹膜所包，香软可口，有香竹之清香和米饭之芬芳。

竹筒饭——不同风味

竹筒饭有四种：野味饭、肉香饭、黑豆饭、黄肉饭。其中最佳的要数野味饭了。适合做野味饭的几种野味是鹧鸪肉、鹿肉、山鸡肉、山猪肉、蛇肉、黄肉等。以黄肉做出的饭味道最鲜美。其特点：米香，豆香，肉香或野味香，满口清香，充满海南黎家风味。制法是将山兰米洗后，浸泡半小时，捞起，加精盐、味精拌匀。将猪瘦肉切成肉片，用老抽、生抽、五香粉腌制，热锅过油，将肉片翻炒至熟，出锅待凉后，

切成肉粒待用。取新鲜青竹（节距较长为好），每节锯开一端，洗净晾干，用精猪油抹拭竹筒内壁，将调好味的山兰米同瘦肉粒控匀，分两等份加进两节竹筒里，人适量清水，然后用干净布条捆扎封堵竹筒口，放进电烤炉中烤约半小时至熟，关电源继续在炉中惆干。取出成熟的竹筒饭，解除布条，锯成若干小段，摆放盘中上席。于是竹节青翠、米饭酱黄、香气飘逸、柔韧透口。吃时，饮一口黎家“山兰酒”，咬一小口竹筒饭，慢品细嚼，更是趣味盎然。海南黎族传统美食。是用新鲜竹筒装着大米及味料烤熟的饭食。黎族民同，多于山区野外制作或在家里用木炭烤制。现经烹调师在传统基础上改进提高，使之摆上宴席餐桌，声誉甚高，成为海南著名风味美食。

竹筒饭分类

竹筒饭，分为普通竹筒饭、香竹糯米饭两种。普通的竹筒饭，哈尼、拉枯、布朗、基诺族群众都常煮食。人们上山劳动或外出狩猎时，常砍下一节鲜竹将米装进其中，加上适量泉水，放在火塘上烧煮。待米饭煮熟后，将竹筒带饭砍成两半，或四半，各端一半食用。那竹节不仅代替了锅，也代替了碗。煮得好的竹筒饭，米饭软而适口，还带有一股特殊的香气，别具一番风味。

香竹糯米饭，傣语称为“考澜”，又称为埋考澜，即糯米香竹煮制。用以煮饭的糯米香竹，应是幼嫩之竹。这种竹子一般只有酒杯般粗，竹节约长40余公分。做饭时，只需将新鲜竹节砍下，将优质糯米装人竹节，加水浸泡若干小时，用芭蕉叶或干净的甘蔗叶塞住筒口，放在火塘内用文火烧烤，或置于烤炉上烘烤，将水煮干，将竹筒放在平整的木板或地板上，轻敲一遍，剥去竹筒的薄皮，便获得一条圆柱形的米饭。其外包裹着一层雪白的糯米香竹竹瓤，用手握而不会粘手，可随意分段食用。

用糯米香竹煮制的糯米饭，方便携带，在10小时内不会变硬返生，可热吃亦可冷吃，米饭香软可口，融糯米香、青竹香于一体。是色、香、味俱佳，最具民族特色的风味食品。

我公司常年生产各种竹器，包括竹筒竹杯竹碗，竹花筒竹酒筒竹香筒等，可来样定做，价格优惠，欢迎社会各界朋友前来洽谈合作。