

出售干竹笋 100 植物精华

产品名称	出售干竹笋 100 植物精华
公司名称	政和茶叶有限公司门市部
价格	20.00/千克
规格参数	净含量:100 原料:植物精华 含膳食纤维:0.14 (%)
公司地址	中国 福建 厦门市海沧区 厦门湖里区
联系电话	86 0591 62150427 15160048924

产品详情

净含量	100	原料	植物精华
含膳食纤维	0.14 (%)	产品产地	福建
蛋白质含量	16 (%)	脂肪含量	3 (%)
品种	干竹笋		

竹笋含有丰富的纤维素、维生素和糖类，嫩笋微苦带甜、清香可口，具有促进消化、清凉解暑，降脂减肥等医疗功效。四川省峨眉山市川主乡素有苦竹笋之乡的称谓，当地农民利用所产鲜嫩苦竹笋泡制加工成香甜适度，咸酸嫩脆，回味悠长的泡苦笋，投入市场被人们称为佳肴美味，笋菜一绝。其泡制方法简便易掌握：一、容器选择常用泡笋容器为陶瓷泡菜坛，选坛口有水槽，配有合适的槽口盖子，用此容器泡制出的苦笋色鲜味美，别具醇香。二、原料选备选用嫩苦笋大头直径约3~6厘米，白嫩实芯不带老纤维，剥去外壳的笋长约15~20厘米，洗净晾干表面水分。泡制形状自定，不要切得太薄太细；不切整泡时应用竹筷刺穿内节有利入味，同时降低浮面。三、配料选备配料是提高泡笋质量，增强美味的重要因素。主要配料选花椒、丁香、茴香、桂皮、干辣椒共占原料的0.5~1%，用纱布包好在热水中煮制20分钟捞起冷却备用；另外选大蒜、白糖、白酒适量，大蒜为防腐配料。四、盐水配备选卫生饮水烧开冷却后与精制食盐配制成4%的盐水溶液，再加入适量白糖使溶液成为咸中带微甜的汁液。五、装坛存放装坛前将容器洗净晾干，将备好的笋料依次装进坛内，再放入配料，每坛放大蒜3~5个，加入白酒约25克，最后卡上洁净竹片3~5片固定笋块以防浮面，再慢慢加入盐水。盖上坛盖，在坛口水槽里灌入清洁水或15%的盐水严封坛口。将泡笋坛放置在清洁阴凉处发酵，注意不让油脂和杂菌侵染。在20~25 的温度下一般10~15天就可食用。六、装袋贮存泡好的嫩苦笋甜酸可口，但久泡易增加酸味，故应装袋贮存。选食品塑料袋将泡笋分装成250~500克的小袋，再将小袋装入大袋贮存，排去袋内空气封严袋口，可以保存数月不变味。有条件的可将小袋放进冰箱或冰柜内，可以长期保存不变质