

酒店食材供应特色碳烤笋江西石花尖食品

产品名称	酒店食材供应特色碳烤笋江西石花尖食品
公司名称	江西里汤食品有限责任公司
价格	8.00/包
规格参数	品牌:石花尖 原料:笋干、饮用水 保质期:10个月
公司地址	江西省宜春市铜鼓县大垅镇双红村
联系电话	15979544555

产品详情

榨笋干生产自制工艺：

以笋为原料，通过去壳切根修整--高温蒸煮--清水浸漂--榨压处理--晒干--包装等传统工艺纯手工制作。

- 1、挖笋：在清明前后开始挖笋。挖笋时要做到边挖边剥壳边去根须，然后送到笋寮去。
 - 2、削笋：鲜笋送到时，应堆放在篾席上，然后用刀背将根刮平，愈光愈好。如有污泥，须洗净。
 - 3、煮笋：煮锅要用食油等煎煮、洗净。然后加水煮沸，放入鲜笋，锅内鲜笋必须塞实，装好后加盖用猛火煮2-3小时即可。
 - 4、漂笋：将笋桶3只，排放在灶旁，桶内清水要不断流入锅中，然后将淘桶锅内的熟笋叉出，放在中间一个桶内，漂后随即将笋一个一个捞起，用铁杆自笋尖直戮到笋头，使笋节戮穿，内部热气可由此散出，将来压笋时，水也由此孔压出。然后将笋再投入左右两个桶中，漂凉一夜。笋必须凉透，否则带热落榨，笋干容易发酵霉烂。
 - 5、落榨：先将榨围排好，放在榨桥或垫木上，圈下用板垫好，板上用清洁的大叶茅草或箬皮垫底，再把凉透的笋装入。装笋时，先把较次的笋身靠着圈板，沿板四周先放一圈，然后在圈内再放笋。第一层笋头向四边，笋尖向内；第二层笋头向内，笋尖向外。这样恰恰把第二层笋压第一层笋上。第三、四层放法如上。第一个榨圈装满后，再装第二个圈。榨圈中部应略放多一些，使中间高起，避免中间不实，发生空隙。如有空隙或不实之处，可用笋衣填实，务使不留空隙。
- 装好后盖上盖板和枕木，然后压上榨梁，进行压榨。压榨时要逐步加压。开始几天勤加压，一般一天加压二三次，以后可几天加压一次，压榨时间大约为1个月。压榨结束后，就封榨待用。封榨后不能随意开榨，尤其是进行晒笋的地方，更应看准天气才能开榨。

- 6、晒干

晒干：立秋前后晒笋最为适宜。开榨前必须看准天气，并在晒场上做好防雨准备。

开榨后，取出压扁的笋，一片片摊在篾席或石块上。第一天晒出后，不要动它，晚间也不收，到第二天中午将笋翻晒。以后每天中午翻晒一次，晚上仍不收。到第五天，或笋半干时，将笋脑（头）压在笋尖上晒，这时每晚要收进，并将头、尖交错叠成长方形，再盖上木板。晒到九成干时（约7-8天），可以收进屋内，如前法堆放，用板压放二三天，使其回潮。

然后再拿出去晒四五天，这样可使笋完全晒干。