

石花尖鲜竹笋加工厂浅谈碳烤笋的制作过程

产品名称	石花尖鲜竹笋加工厂浅谈碳烤笋的制作过程
公司名称	江西里汤食品有限责任公司
价格	10.00/包
规格参数	品牌:石花尖 原料:笋干、饮用水 产地:江西
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

石花尖竹笋加工厂——碳烤笋系列食品。

石花尖提醒各位购买鲜竹笋以后，一时吃不完的话，把壳剥掉，用开水焯一下，再装保鲜袋，放冰箱冷藏，可以放7到10天左右的哦！也可以冷冻，冷冻可以保存30天以上的，我们的笋都是纯天然的，没有泡过保鲜的药水的，亲们可以放心购买！当然还可以炭烤成笋干！

从新鲜的笋榨掉一部水分后，必须用木炭烘烤，需要通过师傅多次的添加木炭。但要保存笋的营养价值和原有的味道，火候的把握，见证经验与功力。瞧，烤笋师傅正小心翼翼地加木炭烘烤他的佳作。

笋在碳烧期间，师傅还要经过多次反复翻面，目的就是为了让每一片笋干的温度与湿度达到完美统一，色泽与风味达到高度和谐，才能永葆笋干的品质和美誉度。

这里的碳烧笋都是用*原始的传统方法，科学管理制作而成的，技艺古朴而严谨，既传承又锐意创新，使每一片碳烧笋色、香、脆，风味独具，成就优良的保健蔬菜而令人啧啧称赞！

这是用木炭烤了72小时的碳烤笋，它薄如纸皮，一层层，一叠叠堆砌如山，厚重了山里人的憧憬……又仿佛是一页页凝重的散文诗，镶嵌在时光的隧道里，诉说着绮梦与希冀……

从新笋到成品水煮碳烤老笋片、老笋尖历经一道道严谨的科学流水线加工程序而成，凝聚着饱受岁月侵染的师傅们，闪烁的智慧和辛勤的汗水。日出而作，日落而息，抒写了一部隽永、恢宏而又光荣伟大的劳动赞歌！

联系西马克食品批发电话，各种好吃美味的竹笋等着你。常吃竹笋有利身体健康，喜欢的可以联系我们，石花尖食品位于江西铜鼓“中国长寿之乡”，竹笋鲜美可口。