竹荪蛋 四川宜宾蜀南竹海

产品名称	竹荪蛋 四川宜宾蜀南竹海
公司名称	刘中祥
价格	110.00/件
规格参数	产地/厂家:四川宜宾蜀南竹海 品种:竹荪蛋 种类:鲜竹荪
公司地址	中国 四川 宜宾市 长宁竹海镇桥头
联系电话	86 0831 5164913 13568085953

产品详情

产地/厂家	四川宜宾蜀南竹海	品种	竹荪蛋
种类	鲜竹荪	等级	一级

肉汁炖竹荪蛋： 竹荪蛋用于炖汤，首先用汤煮竹荪蛋4~5分钟，用清水漂3~4次，把竹荪蛋切成莲花型，再把它放到上汤中蒸20分钟，汤里有事前准备好的火腿或竹丝鸡，喝起来清甜味美。肉汁炖竹荪蛋，采用新鲜瘦肉炖汁，加上上汤，把竹荪蛋原汁原味的鲜美表露无遗。加上竹荪胚胎的一些胶状物，汤水也略显胶质，有治疗敏感肌肤幼嫩、美容效果。

鲍汁扒竹荪蛋：以西式的食法，让你认真体味这个层层不同口感的竹荪蛋。切成莲花状的竹荪蛋，最外层是外包被，胚胎的外层以透明胶状液体薄膜包裹，咬下去先滑后爽，那种爽脆还是“ 嗦嗦 ”声的，拌上鲍汁甚鲜美；中间的菌盖外白内黑，很滑嫩，有点牛肝菌的感觉，有着竹香；最里面是梦荪，海绵状，进口嫩脆爽滑，鲍汁渗入更是美味。规格12瓶x净重600克.