

苦笋 四川 200 (mm)

产品名称	苦笋 四川 200 (mm)
公司名称	李凤尧(个人会员)
价格	25.00/袋
规格参数	产地:四川 规格:200 (mm) 包装:500G
公司地址	中国 四川 眉山市 四川省眉山市洪雅县柳江镇两河4组
联系电话	86 028 37527286 18762634681

产品详情

产地	四川	规格	200 (mm)
包装	500G	处理技术	脱水
产品认证	无	品牌	农家苦笋
卫生许可证	1	产品标准号	1
原料与配料	苦竹笋	保质期	180 (天)
水分含量	5 (%)	储藏方法	阴凉干燥处
绿色食品	是	生产日期	20110110
售卖方式	散装	特产	是
有机食品	是		

苦笋肉色白，清香微苦，回口爽甜，苦笋采集回来之后必须撕成丝状，先用开水烫熟再清水泡浸一天，然后方可以烹调。苦笋是美味山野佳肴的上选原料，苦笋还有清热的功效。因为它的“苦劲”，可以让你胃口大开，但下咽之后就觉得有一股甘爽清凉的余味涌起，驱使着你的筷子再夹一箸，回味，再三回味。苦笋有很多种做法：炒、拌、泡，凉拌均可，风味以咸鲜清淡，也可以加辣椒腊肉等拌炒。在广东乐昌，一般的家常做法就是肉炒苦笋，或者凉拌吃用似乎家家都喜欢吃

乐昌苦笋

。这道菜，而且都能做出点新意来，可以放青椒炒，同样也可以放红辣椒来炒。烹制苦笋菜，以每年春末刚出土、长约20厘米的苦笋为最佳选择。其次，为了保持苦笋的原始风味，在初加工时不宜长时间对苦笋加热；烹制时也无需把苦笋烧软，否则将风味尽失。要知道，苦笋的吃法就讲究苦、爽、嫩。吃这道腩肉炒苦笋的时候，如果还是不熟悉其苦味，还可以将腩肉跟笋片夹在一起吃，口感独特，苦味也似乎被冲淡了。

在粤北地区，除了炒苦笋外，人们还喜欢凉拌。将鲜嫩的苦笋切成薄片，放上少许盐，味精，麻油，清

香无比，苦中带甜。让人回味无穷。

烤拌苦笋：选取2cm以下的嫩笋，带壳放入红火草炭灰中，盖灰炙烤，以不烧笋壳为宜；待笋软熟后，去壳成丝，装盘拌料，调以盐，红油，麻油等即可。