

# 榆耳菌维修 永腾榆耳 广西榆耳菌

产品名称	榆耳菌维修 永腾榆耳 广西榆耳菌
公司名称	鱼台县永腾榆耳销售部
价格	面议
规格参数	
公司地址	济宁鱼台县王鲁镇于梅村207号
联系电话	13854735790 13854735790

## 产品详情

榆耳对空气的要求：

空气

榆耳为好气菌，菌丝生长和子实体发育均需新鲜空气。在子实体生长阶段，空气不足，将抑制生长或呈现脑状畸形。

酸碱度

pH为4~8菌丝均可生长，适pH为5.5~7.

营养

榆耳能分解利用葡萄糖、糊精和可溶性淀粉等碳源，广西榆耳菌，还能分解利用木材中的纤维素和半纤维素，不利用木质素；也能分解利用豆粉、麦麸、米糠、蛋白胨等氮源，而不能利用无机氮源，所以，培养基可以添加有机氮源，榆耳菌维修，而不应使用化肥。培养基中还必须加入磷酸二氢钾、硫酸镁、硫酸钙等无机盐为辅佐营养。

榆耳味道鲜美，兼具，享有“森林食品”的美称。当地人民采食其野实体，用并来治菌痢。近年分析表明，榆耳子实体中含有西药痢特灵的有效成分。药材基源：为革菌科菌粘韧革菌的子实体。

药理作用及多糖功效榆耳含有一定的天然药性成分，药理试验表明，其代谢产物具有抗产气、绿脓、肠、大肠及金黄色葡萄等活性。能补益、和中、固气，用于补虚、疗痔、泻痢（对沙门的抑制作用为明显）等肠胃系统疾病。用途 榆耳提取物营养丰富，功能性食品的添加原料。近年来，人们对榆耳的食、药用价值认识加深，市场需求量越来越大，但由于资源濒于枯竭，榆耳菌技术指导，加上人们破坏性地

采集，所以在市场上欲购难求，价格倍增。

袋料栽培榆耳颇为成功，但因其色泽、口感、质地都不输于榆耳，并且药用价值要远远高于榆耳。

榆耳烧鲜鱿的做法简单是做法大全的常见菜，不一定要看沙嗲榆耳烧鲜鱿视频才能学会，但怎么做沙嗲榆耳烧鲜鱿好吃，跟着食谱大全的做法图解来做这道沙嗲榆耳烧鲜鱿吧。

沙嗲榆耳烧鲜鱿的食材和调料：

榆耳150克，鲜鱿150克，西兰花2朵，葱花少许。调料沙嗲酱2大匙，色拉油适量。

教您沙嗲榆耳烧鲜鱿的家常做法，如何做沙嗲榆耳烧鲜鱿才好吃

- 1、榆耳切瓣；鲜鱿切麦穗花刀，与西兰花入沸水氽烫备用。
- 2、炒锅置火上，加入色拉油烧热，下葱花爆香，再依次下榆耳、鲜鱿、西兰花翻炒至熟，淋入沙嗲酱，快速拌炒均匀，出锅即

榆耳含有一定的天然药性成分，药理试验表明，其代谢产物具有抗产气、绿脓、肠、大肠及金黄色葡萄等活性。能补益、和中、固气，用于补虚、疗痔、泻痢（对沙门的抑制作用为明显）等肠胃系统

以上是榆耳价格|永腾榆耳|榆耳分布的详细信息，由鱼台县永腾榆耳销售部自行提供，如果您对榆耳价格|永腾榆耳|榆耳分布的信息有什么疑问，请与该公司进行进一步联系，获取榆耳价格|永腾榆耳|榆耳分布的更多信息。

现有大批量干榆耳对外销售，基地价格，干度好均匀，质量达到，单片多，无根干榆耳，色泽鲜艳，常年出售干榆耳，面向各地销售，榆耳价格低，首购买可少量，看货好后在大面积购买，目前本处的产品，已经销售到各地！！

同样的产品，一样的质量，比不过我们的价格.....欢迎各界新老客户前来洽谈，实力证明一切！诚信天下

榆耳菌维修-永腾榆耳-广西榆耳菌由鱼台县永腾榆耳销售部提供。鱼台县永腾榆耳销售部坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。永腾榆耳——您可信赖的朋友，公司地址：济宁鱼台县王鲁镇于梅村207号，联系人：薛勇。