

松茸干片 雪松松茸菌干货 藏区甘孜州乡城松茸 营养健康礼品盒

产品名称	松茸干片 雪松松茸菌干货 藏区甘孜州乡城松茸 营养健康礼品盒
公司名称	乡城县雪松天然绿色食品开发有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	产地：:四川 包装：:礼盒包装，内置两封，每封两袋 产品认证：:HACCP食品安全认证
公司地址	乡城县香巴拉镇
联系电话	0836-5823777 13908173136

产品详情

产地：	四川	包装：	礼盒包装，内置两封，每封两袋	产品认证：	HACCP食品安全认证
品牌：	藏乡田园	原料与配料：	新鲜松茸	保质期：	365（天）
储藏方法：	避免阳光直射，20℃以下保存	生产日期：	2011.	售卖方式：	包装
特产：	是	包装规格：	100g*2袋/提		

本产品松茸干片为一提礼盒装，一提共两盒，一盒一包松茸干片，

以下是宝贝图片：

一提两盒松茸：

两盒中各一包

每一盒中的一包：

每包背面的标签：（为出口日本的标签）

工厂所在地：乡城

乡城，藏语译为手中的佛珠，素有“香巴拉之域”、“康巴江南”的美称。

县城海拔2856米,南与云南香格里拉接壤,东与稻城县亚丁自然保护区为邻，西靠巴塘、得荣（太阳谷景区）两县，北连世界高城理塘县，处

于大理——丽江——中甸——稻城——理塘——康定这条黄金旅游线的中段。

乡城的田园风光十分迷人。镶嵌在“康巴江南”绿色田野中的白色藏房犹如一颗颗闪亮的珍珠，别具一格。

大型出口商的优势供量优势

公司位于四川省甘孜州乡城县，成立于2001年，注册资金880万元。

本公司是一个大中型松茸出口加工企业，产品通过了haccp和iso2000认证，每年出口松茸120吨以上，产品品质有绝对保证。

公司厂房：

· 生产优势

公司占地面积8亩，建有标准化的生产加工车间、高低温库、综合性办公大楼。

生产加工车间引进了国外先进的工艺和加工技术。2004年公司获得了国家商
检总局监督管理委员会认可颁发的中华人民共和国卫生注册证书，
通过了iso9001：2000国际质量管理体系认证，及中国质量认证中
心haccp食品安全管理体系认证。

公司资质：

公司环境：

公司环境：

宝贝介绍：

一、松茸是一种纯天然的珍稀名贵食用菌类，松茸菌被誉为“菌中之王”。

相传1945年8月广岛原子弹袭击后，唯一存活的植物只有松茸。

松茸学名松口蘑，是名贵食用菌。新鲜松茸，形若伞状，色泽鲜明，菌盖呈
褐色，菌柄为白色，均有纤维状茸毛鳞片，菌肉白嫩肥厚，质地细密，有浓
郁的特殊香气。

宋代唐慎微著《经史证类备急本草》说，松林下菌蕾如鹿茸状的松茸，主产
地在川西横断山脉。其风味独特，口感滑润。富有弹性，食后余香满口，鲜
香别具一格。

松茸富含蛋白质、脂肪、纤维素、多种氨基酸,能强精补肾，恢复精力，
具有益胃补气，强心补血，健脑益智、理气化痰等作用。在欧洲、日本
自古就视松茸为山珍，日本在古代还把松茸作为百姓向贵族和皇亲国戚
进献的贡品之一。

松茸秋季的8月上旬到10月中旬采集、食用。有特别的浓香，口感如鲍鱼，极润滑爽口。

松茸在日本有“蘑菇之王”之称。日本人习惯于秋季食用松茸料理，信奉“以形补形”，食之具有强精补肾，健脑益智等作用。刚采下来，用松枝火烤食，有来自深山的松树林味，秋高气爽之日，携好友散坐于林边草地，红叶漫天，野花发生，沧桑之感油然而生。

厂址乡城县海拔约2800米，南接云南香格里拉，东邻稻城亚丁自然保护区，处于“茶马古道”的核心地段，也是藏区康巴文化的

发祥地之一。乡城是藏语“卡称”的汉语音译，意思是手中之佛珠。硕曲河由北而南纵贯乡城全境，好像一根缎带将座落在沿河两

岸的村寨串联在一起，犹如一串美丽的佛珠。

人与自然和谐共处的藏传佛教文化在乡城有着悠久的历史。著名的桑披寺宏伟庄严，而能工巧匠们根本不用图纸，全凭天人合一

的感觉和经验，高耸入云的横断山下，晶莹的巴姆七湖如上天遗落的宝珠；草木丰茂的河谷林间，白色的藏房点缀着苍翠的新绿。

上天眷顾的乡城，是物产丰富的“康巴江南”。

松茸的美食

松茸的美食在高档餐馆的消费十分昂贵，如果能在家庭采用，便可价格实惠许多。它的吃法别具情趣，独树一帜。它的特殊作用可聚集家庭的幸福和快乐！

松茸干片烹炒或煲汤前先在40℃的温水中浸泡20分钟左右，让其软化，而后加工，制作成美味佳肴。

味美煮意：

松茸虾仁一、原料：1.主料：水发松茸菌150克，鲜虾仁150克，笋片50克，青菜心50克。2.调料：料酒、精盐、葱花、姜丝、素油。二、制法：1.将松茸菌去杂洗净切条。将虾仁洗净。2.油锅烧热，加入葱姜煸香，放入虾仁煸炒几下，烹入料酒、酱油，加入精盐、松茸菌、笋片、青菜

心，炒至入味即可出锅。按：松茸具有强身体、益肠胃、理气化痰的功效。虾仁具有补肾壮阳、滋阴健

胃的功效，每百克含蛋白质20克，脂肪0.7克，钙35毫克，磷150毫克，铁1.3毫克，维生素a260国际单位及维生素b1、b2等营养成分。竹笋具有清热消痰、利膈爽胃的功效。青菜具有解热除烦、通利肠胃的功效。几物相配经烹制成此菜，含有很丰富的营养成分，具有益肠胃、清热消痰的功效。可作为体弱、咳嗽多痰、阳痿、小便频数、便秘等病患者辅助食疗菜。

松茸甲鱼汤1、原料：松茸菌干片20克、甲鱼一只（约500-800克）、精盐、葱段、蒜片、姜片、味精、胡椒粉。2、作法：（1）松茸干片用温水浸泡30-60分钟，洗净。

（2）将宰杀处理洗净后的甲鱼放入锅内，加入姜片及清水适量，放旺火上煮沸，移至文火炖约一个半小时，加入松茸再炖约30分钟至甲鱼壳酥肉糯，起锅前加入精盐及蒜片、葱段、味精、胡椒粉即成。附注：也可制成松茸全鸡汤

松茸天妇罗：把切好的松茸1/4条放在由鸡蛋、面粉、盐调制成的糊中搅拌后用温油炸至金黄即可。

炒菜类:

青椒松茸主料：松茸辅料：青红椒调料：盐、蒜、淀粉、鸡精、猪油、香油、高汤、食用油做法：1、将青红椒切块，蒜切成片；2、坐锅点火放入油，油温6成热时，倒入松茸爆炒出锅，锅内留余油，油热放入蒜片炒出香味时，加入

青红椒块、盐、鸡精、高汤用淀粉勾薄芡，翻炒均匀，出锅前淋入香油即可。特点：味道鲜美，爽口。

松茸炒山鸡片1、原料：（1）主料：水发松茸菌100克，山鸡肉150克。

（2）调料、精盐、料酒、味精、酱油、白糖、葱花、姜丝、湿淀粉、素油。2、制法：

（1）将山鸡肉洗净切片。（2）油锅烧热，下葱姜煸香，投入山鸡肉片煸炒，烹入料酒、酱油，加入精盐、白糖和适量水煸炒，加入

松茸菌片继续炒至山鸡肉熟烂，用湿淀粉勾芡，点入味精推匀，即可出锅。山鸡肉含有丰富的蛋白质、脂肪、钙、磷、铁、多种维生素，具有补脾胃、益肾气的功效。与松茸菌相配成

此菜，可为人体提供丰富的营养成分，具有补脾胃的功效。可作为体虚羸瘦、饮食减少、小便频数、消渴、咳嗽

多痰、肺结核等病患者食疗菜肴。对健康人补益作用强。但建议勿食过多。

点心类：

7.松茸饭：将大米混合一些糯米淘好后浸水半个小时以上，笋丝、松茸菇、胡萝卜丝、油炸豆腐片切丝、

昆布加酱油和料酒拌匀后放置半个小时，然后混合材料另加酱油、料酒、鸡粉，开电饭煲煮，最后的十分钟时放毛豆，时间到了之后搅拌均匀即可。

8. 松茸炒饭：将松茸、鸡丁（肉丁）、青豆、胡萝卜及盐等一起炒香后盛出。再炒制米饭。之后再一起烹炒即可。

松茸炒鸡丝一、原料：1.主料：水发松茸菌100克，鸡肉150克，笋片50克，青菜心50克。2.调料：料酒、精盐、味精、酱油、葱花、姜丝、湿淀粉、素油。二、制法：1.将鸡肉洗净切丝。青菜心洗净切条。2.油锅烧热，放入葱、姜煸香，投入鸡肉煸炒，烹入料酒、酱油煸炒，加精盐和适量水煸炒至鸡丝熟，加入

松茸菌、笋片，青菜心煸炒至入味，用湿淀粉勾芡，点入味精推匀，出锅装盘即成。若弄成辣味也不错。

按：鸡肉具有温中益气、补髓添精的功效。笋片、青菜具有清热除烦、通利肠胃的功效。松茸菌与三物相配

成此菜，具有补益肠胃、理气化痰的功效。可作为虚劳羸瘦、胃呆食少、小便频数、便秘。咳嗽多痰等病症

的辅助食疗菜肴。健康人食之，可补髓添精，强壮身体。