

# 松茸菌 食用菌礼盒 国产罐头食品 清水菌 清水松茸礼盒

产品名称	松茸菌 食用菌礼盒 国产罐头食品 清水菌 清水松茸礼盒
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	280.00/盒
规格参数	品种：:松茸菌 等级：:一级 完整性：:其他（%）
公司地址	乡城县香巴拉镇
联系电话	0836-5823777 13908173136

## 产品详情

品种：松茸菌                      等级：一级                      完整性：其他（%）  
产地：四川甘孜

我们的松茸产品都是厂家直销，长期出口国外，品质有保证。

1、我们的店标：藏乡田园

2、礼盒产品共两封

3、每封两袋，120g每袋

4、每袋清水松茸详图

## 5、四袋松茸

清水松茸食用方法：素炒、炒肉、煲汤皆可。

### 松茸排骨

松茸排骨烹制步骤：

- 1、排骨冲洗干净，加没过的冷水，大火煮开；
- 2、开锅后继续煮2分钟，捞出排骨，令用开水冲洗去浮沫和杂质；
- 3、放入2步骤中冲洗干净的排骨和水发好并挤干水分的松茸；
- 4、添加没过整个原料的开水，外加姜、盐；
- 5、大火烧开后，转中火压5分钟，关火；
- 6、自然凉透，出锅即可。

清汤松茸：

### 松茸虾仁

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。

公司环境：

## 松茸介绍：

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，可以益胃补气，强心补血，健脑益智、理气化痰。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”，食之可以强精补肾，健脑益智。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。

我们的松茸产自乡城：一个南接云南香格里拉，东临稻城亚丁的藏区县城。

#### 一、松茸的功效具体说明:

松茸含有丰富的松茸素、桂皮酸等。此外，在蘑菇类中，松茸的维生素d、维生素b2、钙含量也是最高的。据许多文献记载，松茸具有强身、益肠胃、止痛、理气化痰、驱虫等功效。

壮阳：中国人相信以形补形的说法，例如认为长得像大脑的核桃仁补脑，而没有打开伞包的松茸也让人有了联

想，于是除了它的营养价值之外，因为象形的原因，上好的松茸被人，尤其是日本人当做“壮阳”良药。

松茸的食疗功效：

1. 松茸是中老年人补肾健脑、抗衰强身的保健佳品。
2. 松茸是咳嗽痰多的康复“妙药”。
3. 松茸有提高免疫力的作用。

松茸具有强身、益肠胃、止痛、理气化痰等功效。

提高免疫力.可以增强免疫力、降低血糖、强化心脏、调节血压、抗血栓、抗病毒等。孩子们如果吃了新鲜的香菇，还有保护牙齿的作用。

现代医学表明松茸含“多糖”是特殊双链活性物质，它具有超强抗基因突变能力和强抗癌作用，它能自动识别肿瘤细胞所分泌的毒素，靶向性地与肿瘤细胞靠近、结合，通过溶解肿瘤细胞膜和破坏脂质双层进入细胞内，封闭肿瘤细胞的转体蛋白受体，阻断肿瘤细胞的蛋白质合成，使肿瘤细胞不能分裂繁殖以至死亡，破坏肿瘤细胞遗传复制的dna基因，从而达到抗基因突变，抑制肿瘤和控制肿瘤复发转移的目的。

另外寻医问药社区的中医推荐了松茸的以下药用：

可治腰膝酸软、头昏目眩、湿痰之咳嗽、胸膈痞闷、恶心呕吐、肢体困倦等症。内服：煎汤3-10克。(寻医问药社区

-中医推荐)大家可以去以下网址搜一下：

<http://club.xywy.com/htm/3220/1609761.htm>

## 二、松茸的营养成分:

据分析，鲜松茸约含水分89.9%；在菌子中粗蛋白17%，纯蛋白8.7%，粗脂肪5.8%，可溶性无氮化合物总量

61.5%，粗纤维8.6%。此外，还含有丰量的维生素b1、b2，维生素c及尼克酸钙、磷、铁等。

## 三、松茸的分类分布:

松茸 (*tricholoma matsutake* [s. ito et imai] sing) 属担子菌亚门、层菌纲、伞菌目、

口蘑科、口蘑属。

中国、日本和朝鲜。国内分布在四川、云南、贵州、黑龙江、吉林、辽宁、安徽、山西、

湖北、西藏、台湾等地。

四川省分布在阿坝州的壤塘、小金、金川、马尔康、理县、茂县等，甘孜州的康定、雅江、

理塘、巴塘、稻城等十几个县，凉山州的木里、盐源、冕宁、德昌及渡口市的盐边等县，其中

的野茸（壤塘野人谷松茸）品质上等，质地细嫩，香味浓郁，味道鲜美，口感如鲍鱼，润滑爽口，

品质为国际上品。

(图为四川乡城风景)

四、

该菌属树木的外生菌根菌。请看一则2009年末的研究新闻:

随着栽培技术的日益发展,人们开始设想对松茸进行人工栽培,开始人们试着在室内栽培松茸。但室内栽培出来的松

茸与野生松茸比起来品质相差甚远,人们只能培育出供松茸菌系繁殖,并长出松茸骨朵的原基,而不能培育出松茸

。其原因是:松茸采取在松树的细根上长出外生菌根,并通过菌根直接吸取松树通过光合作用产生的糖类,这种特殊

的营养吸收方式给人工栽培松茸的进行带来了很大的困难。而且人们还未探明松树和松茸的共生关系系统到底是怎

样的。

然后人们想到以山林栽培的方式培育松茸。在日本,战前松茸大丰收的年代,在松茸主产地,人们总结出了各种

技术和增加产量的方法。自昭和30年代后半期松茸产量急剧下降,在各主产地的强烈要求下,昭和41年林业厅

国库补助进行了13个省市的联合试验,主要是红松林松茸的综合研究。数年来红松林的状况、松茸的生态调查和

环境改善现场试验一直在进行。通过联合试验,证明了保养好山林,调整好环境,松茸的产量就会增加。也证

明山林栽培松茸是行之有效的办法。

从日本全国的松茸产量来看,只有东北地区比较稳定,西日本各县在这半个世纪中都在减产。但是,即使山上

的松林全部都消失了,山上的土的条件是不会变的。以昭和45年秋的京都府龟冈市为例,以前的山体复旧工程

把破坏的地方削成了梯田状。然后,人们在上面种植了松树和夜叉付子树,这儿便成了一小片阶梯状的瘦弱的

松林。也许是土壤的条件合适,也许是从这块地旁边的松茸山飞来了孢子,这片梯田状的土地上长出了松茸。

这个事例告诉了我们,只要土壤的条件合适,即使松树再幼小

也是可以长出松茸的。松茸是由细菌和根结合产生活性菌根带，  
经过5—6年后长出来的。而且，一旦长出了松茸，只要松树健康、  
土壤条件稳定，它的寿命是很长的。