

冻干松茸食用菌礼盒 内置两封共100g松茸干片 珍贵菌类馈赠礼品盒

产品名称	冻干松茸食用菌礼盒 内置两封共100g松茸干片 珍贵菌类馈赠礼品盒
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	1000.00/盒
规格参数	产地：:四川 处理技术：:真空冷冻干燥技术 品牌：:藏乡田园
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	处理技术：	真空冷冻干燥技	品牌：	藏乡田园
原料与配料：	新鲜松茸	保质期：	730（天）	储藏方法：	避光、阴凉干燥处保存
生产日期：	2011	售卖方式：	包装	特产：	是

本品选用生长于海拔3500米以上的雪域高原野生优质鲜松茸，经过山泉水严密清洗，采用：真空冷冻干燥技术生产而成。经过此工艺生产的松茸，能最大程度的保留松茸原有的营养成分、形态、色泽、香味，仅需简单的热水浸泡即可还原如初~

冻干松茸不但营养丰富、口味纯正、香气浓郁，而且食用方便、保存期长，是原生态松茸和现代食品加工工艺的完美结合。

来自乡城雪松的松茸，味美香醇，鲜香四溢，品味纯正。是藏区主要松茸产地的松茸产品，天然原生态无污染，健康美味，风味天然。

宝贝介绍

一、产品直观展示

二、包装即盒装内容展示

礼品提袋，内置一盒两封：

三、两封中的一封：

四、每封中的内置袋装：

五、开封后盒装回顾

烹调建议：

一、温水（30 左右）浸泡3-5分钟后，依个人口味用于烩、炒、烧、煲汤等烹饪。

二、亦可与茶、枸杞、蜂蜜等冲泡饮用。

（注：开袋后请尽快食用）

菜谱推荐：

松茸虾仁：

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。对糖尿病有一定的疗效。

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。

松茸菌为真菌植物门真菌松茸菌，又名松口蘑、松蕈，英文名为matsutake,日文名为マツタケ.在日本、欧洲享有很高的声誉，

被视为食用菌珍宝，享有“菌中之王”的美誉。来自圣洁香巴拉的“藏乡田园”松茸，选料精良，肉质细嫩，香味浓郁，品质独

特，属中国松茸中的优质品。它富含粗蛋白、粗脂肪、粗纤维，碳水化合物、维生素b1、b2、维生素c、维生素pp等元素，具

有强身、止痛、理气化痰、驱虫、抗辐射等特殊功效，是现代人理想的保健食品。

摆片图示：

松茸——味觉之王(the king of mushrooms)

松茸一名始于我国宋代，因该菌生于松林下，菌蕾如鹿茸，故名松茸。宋代陈仁玉著的《菌谱》中称此菌为松蕈。明代李时珍的《本草纲目》把松茸列在香蕈条下。国内产地有云南、四川、西藏、吉林等地。据说1945年8月广岛被原子弹袭击后，唯一存活的植物只有松茸，经此之后，日本人对松茸愈发推崇备至。松茸的气味乍一闻有点冲，但是回味一下却发现那种浓烈的松香令人上瘾，将其与白米饭同蒸，什么佐料都不放，揭开锅之后满室松茸清香，难怪日本人管松茸叫做“秋天味觉王”。

请看商家一：观庭

特点代名词：朋友的情谊

地址：青羊区锦里东路2号宏达大厦3-5楼（近老南门）

松茸产地：四姑娘山

抵达成都：24小时以内

详情介绍：在川藏交界处有我们能吃到的最近的松茸，生长松茸的地方需要具备三个条件，即美人松、大理香花、沙壤土。人们夜间打手电上山，采下后用冰袋降温，一般只可保鲜三天。观庭的松茸来自老板的藏族私交好友，藏族朋友一星期只往成都送一担，而且从采摘到店内，只用24小时。

松茸的最佳吃法之一是刺身，在所有的菌类中，松茸是唯一能够生吃的。松茸的不同部位有不同的口感

和滋味。菌体的头部最为清香细嫩，适合撒盐和柠檬，味道能迅速进入褶子里；菌身则爽朗富有质感，可以用一点酱油。观庭的松茸刺身就如此这般，用竹刀将新鲜松茸切成薄片，冰镇之后即可搭配山葵和酱油一起吃，入口顺滑柔润、爽脆筋道、清香萦绕。

请看商家二：璞食天作

特点代名词：泥土的芬芳

地址：武侯区新光路1号罐南上乘观南上城5栋3楼

松茸产地：云南

抵达成都：24小时以内

详情介绍：在璞食天作，端上来一盆清冽的清鸡汤云南高山鲜松茸，胖、嫩，散发着浓郁的香味。

璞食天作一直相信并且践行着一个理念：最美的东西都是大美天成的.就像古人形容美人，令其增一分减一分、丰腴一分瘦一分都是画蛇添足。为此，厨师不无遗憾的表示，三岁土鸡炖的清鸡汤煮松茸固然鲜美，但可惜了，鸡汤毕竟有自己的鲜味，这就像绝世美人非要化妆一样。

这里的松茸，来自云南，大雨过后阳光暴晒的树丛里长出这些胖乎乎的家伙。然后它们出现在露天的菌类市场里，7、8两月是松茸的黄金月份。还带着泥的松茸装在保鲜的冰桶里搭乘飞机来到成都。它的鲜度每分钟都在不断流失，在它的菌伞打开之前，必须争分夺秒地享用它。

四川人觉得这么好的松茸拿来素吃未免可惜，于是有了各种油爆麻辣的做法。对松茸的天然鲜来说，这简直是暴殄天物。好办法是将其切成薄片，淋上日本酱油，在铝箔中加热。更好的办法是切小粒，在饭煮熟之后倒在热饭上，蒸汽将松茸焖熟，并让它的味道渗进每一粒米中。

金贵的松茸到底是山里来的，有着一切山货具有的淳朴品质，它未必跟大城市里的繁冗相协调。你得有同样质朴的心境，才能充分体会它的美味。