

# 大兴安岭特产 北奇神100克榛蘑

产品名称	大兴安岭特产 北奇神100克榛蘑
公司名称	大兴安岭富林山野珍品科技开发有限责任公司
价格	35.00/个
规格参数	产地/厂家:黑龙江省大兴安岭 品种:北奇神 种类:干蘑菇
公司地址	中国 黑龙江 大兴安岭地区加格达奇区 大兴安岭地区加格达奇区光明街88号
联系电话	86 0457 3327876 15245770508

## 产品详情

产地/厂家：黑龙江省大兴安岭      品种：北奇神      种类：干蘑菇  
等级：特级      水分：0(%)

野生榛蘑是中国东北特有的山珍之一，是极少数不能人工培育的食用菌之一。榛蘑7~8月生长在针阔叶树的干基部、代根、倒木及埋在土中的枝条上。一般多生在浅山区的榛柴岗上，故而得名“榛蘑”。榛蘑味道鲜美，榛蘑炖小鸡是东北人招待贵客的不可缺少的传统佳肴。榛蘑含有人体必需的多种氨基酸和维生素，经常食用可加强肌体免疫力，益智开心，益气不饥，延年轻身等作用。

雄姿奇韵的大兴安岭位于伟大祖国的东北角，她碧透万顷、连绵千里，与俄罗斯隔江相望，总面积8.4万平方公里，森林覆盖率78.6%，是黑龙江、嫩江的水源地，森林是这样的美，天空是这样的蓝，精神是那么爽，正可谓山纯、水美、林幽、心净。由于地处高寒，一直被列为高寒禁区，开发建设总共40余年，没有现代工农业、化工业等的污染，保持了良好的原生态环境。

大兴安岭独特的自然环境，使盛产的蘑菇富含大量的蛋白质、胡萝卜素、碳水化合物、氨基酸和多种维生素等，炖鸡炖肉口感最佳，被视为菌类中的精品。

保质期：二年 食品卫生许可证号：232700-000007 产品标准号：gb6192-86 品牌：北奇神 规格：100克/袋  
食用/储藏方法：阴凉干燥通风处密封 生产日期：见袋上 产地：黑龙江省大兴安岭 净含量：100克 通过认证：有机食品市场准入

## 榛蘑炖鸡

一、原料：1、主料：干榛蘑50克，母鸡1只（约重1500克）。2、调料：料酒、精盐、味精、酱油、葱段、姜片。

二、制法：1、将榛蘑用水泡发，去杂洗净撕片。鸡宰杀，去毛、内脏洗净，放入沸水锅焯一下捞出，洗去血污。2、锅内放入光鸡和适量水，武火烧沸，撇去浮沫，加入料酒、精盐、味精、酱油、葱姜，改为文火炖至鸡将熟，加入榛蘑炖至鸡肉熟烂，出锅即成。

## 榛蘑炖猪蹄

一、原料：1、主料：干榛蘑50克，猪蹄1只。2、调料：料酒、精盐、味精、酱油、葱段、姜片。

二、制法：1、将榛蘑用温水泡发，去杂洗净撕片。猪蹄择毛、去杂洗净，放入沸水锅焯一下，捞出洗去血污。2、锅内放猪蹄和适量水，武火烧沸，撇去浮沫，加入料酒、精盐、味精、酱油、葱、姜，改为文火炖至猪蹄熟，加入榛蘑继续炖至猪蹄熟烂，出锅即成。

## 温馨提示：

1、公司批发兼零售，标价为当地零售价，按照批货量以批发价供货。2、运费为模板设置，具体联系按实际发生支付。快递默认圆通，还有天天、汇通、中通、ems。

3、货品多，难免有短时断货，拍前最好联系。

欢迎厂家和批发商光临，供货批发，本店注重诚信，坚持互利共赢，共同发展，祝您购物愉快，财源广进！