

贵州织金红托短裙竹荪竹笙清香型贵州竹荪织金竹荪

产品名称	贵州织金红托短裙竹荪竹笙清香型贵州竹荪织金竹荪
公司名称	贵州黔贵农产品种植农民专业合作社
价格	380.00/市斤
规格参数	
公司地址	织金县熊家场镇大寨村
联系电话	08577172598 18085781136

产品详情

贵州织金县是中国食用菌协会命名的（中国竹荪之乡），竹荪是世界上珍贵的食用菌之一，特别是产于贵州省织金县的红托竹荪更是竹荪家族中唯一清香型珍品，其形态优美、气息馨香、味道鲜美、质地脆嫩、口感。自古就是南方地方官吏对皇帝的贡品，至今仍是**佳肴，具有极高的营养和滋补作用。古人又称竹荪为（竹参）。

竹荪是寄生在枯竹根部的一种隐花菌类，形状略似网状干白蛇皮，它有深绿色的菌帽，雪白色的圆柱状的菌柄，粉红色的蛋形菌托，在菌柄顶端有一围细致洁白的网状裙从菌盖向下铺开，整个菌体显得十分俊美、色彩鲜艳稀有珍贵，被人们称为（雪裙仙子）、（山珍之花）、（真菌之花）、（菌中皇后）。竹荪营养丰富，香味浓郁，滋味鲜美，自古就列为（草八珍）之一。

竹荪是名贵的食用菌,又是医学上的新秀,历史上列为（宫廷贡品），近代做为**名菜，同时也是食疗佳品。其营养丰富，据测定干竹荪中含粗蛋白19.4%、粗脂肪2.6%，可溶性无氮倾倒物总量60.4%，其中菌糖4.2%、粗纤维8.4%，灰分9.3%。夏日加入竹荪烹调的菜、肉多日不变馊。。每100g干品含粗蛋白质19.4g，脂肪2.6g，碳水化合物60.4g和人体必需的多种氨基酸及维生素等

食用方法：

一、将干竹荪50g用温水泡10分钟，洗净，切成一寸左右，将排骨500g切成方块形，和切好的竹荪一起放入锅中，加入550g100 的热水烧20分钟后加入盐，味精即可食用。

二、将干竹荪50g用温水泡10分钟、洗净，把切成很碎并加有盐和味精的细猪肉放入竹荪的空心中，一条条摆好，蒸25分钟后，等50 时切成方块即可食用。

三、竹荪母鸡汤

这倒真是再简单不过的菜了，只要原料够好——真正的土养的老母鸡，而且不要超过三斤的

那种。

将土养老母鸡去毛、淘尽内脏、减去鸡屁股并洗净鸡身后，先烧滚一过水，将老母鸡整个儿地浸在滚水中焯去血腥气，捞出后冲一下。砂锅中一次性加满水，放入老母鸡，加拍松的生姜块一个、料酒一小勺，先大火烧开后，用小火慢慢炖。炖鸡时，为了防止汤水溢出，可以在砂锅上架两根竹筷，再盖上锅盖。大约三小时后，鸡汤已经呈现金黄色。这时可以将已经用水发过的竹荪切段，投入鸡汤中，再炖，等竹荪充分浸润了鸡汤的味道后，根据个人口味加盐，关火，撒一点点葱花增香，就可上桌了。

要点：给鸡焯水时不要弄破鸡皮；水发竹荪要多浸泡一会儿，才会去除那股怪味儿，竹荪不要放多，否则会夺鸡汤的鲜味；如果老母鸡肚子里油很多，要挖出来扔掉一点，尤其是在夏天对于喜欢清淡的人来讲。

四、竹荪红螺汤

用料 红螺肉400克，豌豆苗50克，竹荪10克，料酒、精盐、味精、葱段各适量。

制法 将红螺肉洗净切片，放沸水锅中焯透捞出。竹荪用清水泡软，洗去泥沙，切去两头，再用清水漂洗成白色时捞出，切成段。豌豆苗去杂洗净。坐锅加清水，放入竹荪、料酒、精盐、螺片，烧煮开后放入豆苗、葱段，略煮片刻，加味精起锅。

用法 每周1~2剂，分数次服用，用量不限。