粤北韶关始兴特产始兴隘子靓特级小花菇冬菇香菇批发

产品名称	粤北韶关始兴特产始兴隘子靓特级小花菇冬菇香菇批发
公司名称	韶乡情贸易有限公司
价格	145.00/千克
规格参数	产地/厂家:始兴隘子 品种:花菇 种类:干香菇
公司地址	中国 广东 韶关市 韶关市浈江区南郊二公里北江桥头北侧创业广场办公室
联系电话	86 0751 8252383 15914880008

产品详情

产地/厂家	始兴隘子	品种	花菇
种类	干香菇	等级	特级

菇是世界第二大食用菌，也是我国特产之一，在民间素有“ 山珍 ”之称。它是一种生长在木材上的真菌。味道素有“ 植物皇后 ”美誉。香菇富含维生素b群、铁、钾、维生素d原（经日晒后转成维生素d）、味甘，性平。

香菇是我国传统的著名食用菌，营养丰富，味道鲜美。干香菇中含蛋白质18.64%,脂肪4.8%,碳水化合物71%,香菇亮氨酸、赖氨酸、苯丙氨酸、蛋氨酸、苏氨酸、缬氨酸等7种人体必需的氨基酸，还含有维生素d、b1、b2、

香菇不仅是一道席上名菜，香菇的食用方法很多，可以单独食用，也可与鸡鸭鱼肉相配；可以通过炒、烧的方过煮，炖的方法做成鲜美可口的汤吃。以香菇为原料的著名菜肴很多，例如香菇冬笋、香菇炒菜心、香菇炒肉、香菇蒸肉饼以及香菇凤爪汤、香菇豆腐汤、香菇豆腐煨鸡等，都是餐厅或宴会席的

香菇子实体单生、丛生或群生，子实体中等大至稍大。菌盖直径5-12cm，有时可达20cm，幼时半球形，后呈扁色、深褐色至深肉桂色，中部往往有深色鳞片，而边缘常有污白色毛状或絮状鳞片。菌肉白色，稍厚或厚，细有白色或黄白色的绒毛，随着生长而消失。菌盖下面有菌幕，后破裂，形成不完整的菌环。老熟后盖缘反卷，

不等长。菌柄常偏生，白色，弯曲，长3-8cm,粗0.5-1.5(2)cm,菌环以下有纤毛状鳞片，纤维质，内部实心。菌环易消失，白色。孢子印白色。孢子光滑，无色，椭圆形至卵圆形，双核菌丝有锁状联合。

【中文菌名】：香菇

【中文别名】：花蕈、香信、椎茸、冬菰、厚菇、花菇

【分类】：伞菌目，口蘑科，香菇属

【海拔高度】：2100-2400米1、子实体2、孢子3、菌丝及锁状联合

营养价值

香菇具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的菌类食物。

能量19千卡 钾20毫克

蛋白质2.2克 钠1.4毫克

脂肪0.3克 铁0.3毫克

碳水化合物5.2克 锌0.66毫克

叶酸41.3微克 硒2.58微克

膳食纤维3.3克铜0.12毫克

核黄素0.08毫克 锰0.25毫克

烟酸2毫克 镁11毫克

维生素c1 磷53毫克

毫克钙2毫克

[用途]用于脾胃虚弱，食欲减退，少气乏力。现代又用于佝偻病、高血脂症、肿瘤（如胃癌、子宫颈癌）等。

[用法]煎汤，煮食。

[附方]

香菇降脂汤：鲜香菇250g，大蒜50g。用植物油适量，食盐少许炒过，加水煮汤食。