# 【批发混批干货】江西庐山特产绿色食品真姬菇200g

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 【批发混批干货】江西庐山特产绿色食品真姬菇200g |
| 公司名称 | 严昭仪（个体经营） |
| 价格 | 15.00/个 |
| 规格参数 | 产地/厂家:庐山五老峰土特产有限公司<br>品种:庐山真姬菇<br>种类:干姬菇 |
| 公司地址 | 中国 江西 九江市 江西省九江市十里大道408号 |
| 联系电话 | 86 0792 8601133 |

# 产品详情

| | | | |
|---|---|---|---|
| 产地/厂家 | 庐山五老峰土特产有限公司 | 品种 | 庐山真姬菇 |
| 种类 | 干姬菇 | 等级 | 一级 |

江西庐山特产 【庐山真姬菇】

【真姬菇介绍】

又名蟹味菇、海鲜菇、鸿喜菇、玉蕈、胶玉蘑。属担子菌亚门层菌纲伞菌目白蘑科离褶菌族玉蕈属。真姬菇味道鲜美，质地脆嫩，营养价值高，是一种低热量、低脂肪的保健食品。

【营养价值】

真姬菇的营养成分丰富，口感极佳，据分析每百克可食部分含蛋白质2.1克，脂类0.3克，碳水化合物4.4克，及钾、钙、磷、铁等多种无机盐及维生素b1、b2和17种氨基酸，其中7种为人体所必需。真姬菇实体蛋白质具有极高的营养价值。【美味食谱】

皮蛋高汤杂菌

主料：皮蛋 真姬菇，鸡腿菇,茶树菇,木耳,圆白菜,蒜 盐,高汤精,白糖,橄榄油

方法：

1、坐锅点火倒入橄榄油，放入鸡腿菇、蟹味菇、茶树菇煸炒片刻，煸至干香后冲入适量开水，加入皮蛋，放入盐、高汤精、白糖，焖煮几分钟；

2、热油，下蒜片煸香，放入圆白菜丝、木耳翻炒，加盐炒熟装碗，将煮好的皮蛋汤浇在上面即可。

皮蛋高汤杂菌的特色：汤鲜味醇，营养丰富。