

批发供应武当天白花菇 十堰特产 武当特产 武当圣品

产品名称	批发供应武当天白花菇 十堰特产 武当特产 武当圣品
公司名称	十堰市武当特产广场有限公司
价格	72.00/千克
规格参数	产地/厂家:武当山、神龙架 品种:普通香菇 种类:干香菇
公司地址	中国 湖北 十堰市茅箭区 香港街1号
联系电话	86 0719 8696005 13872803106

产品详情

产地/厂家	武当山、神龙架	品种	普通香菇
种类	干香菇		

统装天白花菇，最低1kg起售，报价不含运费，量大价格可商议。

神农架特产*野生椴木香菇/大花菇特级

香菇分2种：一种是在1.2米的椴木杆上点菌，放在山上背阴坡自然生长的椴木香菇，产量低；一种是用锯末装在塑料袋中点菌，放在温室里生长，即袋料香菇，产量高。本店香菇为椴木香菇，肉厚、口感好。

神农架花菇来自气候怡人的神农架，这里独特的气候环境成长了这种独特的花菇。此类花菇闪形较大，肉很厚，味道香郁，令人回味无穷！

【营养成分】香菇营养丰富，香菇中含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素d、b1、b2、pp及矿物盐和粗纤维等，香菇含有十多种氨基酸，其中异亮氨酸、赖氨酸、苯丙氨酸等7种是人体必需的。美国科学家发现香菇中含有一种“ - 葡萄糖苷酶”，这种酶有明显的预防癌症作用，香菇多糖、香菇水解提取物对癌症有缓解作用。

【适用人群】老少皆宜。对小儿佝偻病、成人心脏病、贫血等有食疗作用。

【保健食疗】1、香菇汤：香菇（干品）10克，水发。锅内加水、食油、食盐、生姜、葱白，放入香菇，煮汤，香菇熟后饮汤食香菇。补气健中，养肝补血，辅助治疗食欲不振、高脂血症、慢性肝炎、肿

瘤。

2、蒸香菇带鱼：香菇10克，带鱼100克。将香菇水发，切丝，带鱼洗净，切段，上蒸盘，再把香菇丝放在带鱼上，加入生姜丝或片、食盐、食用油，放锅内蒸，以香菇熟透为度，食鱼和香菇。用于气阴不足之人的补益，用于胃虚所致之食欲不振、纳少之辅助治疗。

3、蒸香菇草鱼：香菇10克，草鱼150克，生姜10克，砂仁2克。香菇水发，草鱼去鳞鳃、内脏，切段，生姜切丝，砂仁洗净。将草鱼（皖鱼）段放于蒸碗中，放入香菇、生姜、砂仁，再加少许食用油及盐，上锅蒸，鱼蒸熟透，取出食鱼肉和香菇。可补气开胃，适用于脾胃虚寒所致之食欲不振、纳少、消瘦、胃脘不舒等病症。

4、炖香菇鸡：香菇10~15克，大枣15克，鸡肉100~150克，花生15克。将香菇水发，大枣洗净去核，鸡肉洗净切块，花生洗净，几味共放于锅内，加水、食盐、生姜片，共炖。炖至鸡肉熟烂，花生熟透，饮汤食肉、枣、花生及香菇。可辅助治疗气血阴精不足所致头晕目花、疲劳乏力、胃纳减少、腰酸软、失眠等病症。

5、香菇鸡翅根

主料：鸡翅根500克左右，香菇

配料：黄酒、酱油、葱、姜、盐少许、味精少许、色拉油少许

做法：1、将香菇冲洗2至3次，直至完全洗净，将香菇浸入轻水中浸泡2-3小时，到香菇微微变软即可开始烹调，香菇水流待烹调时使用。2、将色拉油少许放入锅中，烧至八分热，用葱、姜呛锅，再将鸡翅根下锅，煎至微黄。3、放入香菇水、黄酒、酱油、盐少许中火烧制，到香菇、鸡翅根熟烂后适当调味即可使用。

营养特点：几乎不含脂肪，热量低，纯蛋白质含量较高，超过84克，蛋白质价值为69，属高质量蛋白质，另外，香菇中的微量元素对于调节身体状态，增加脂肪分解有明显帮助。此菜在赛季和非赛季均可食用，尤其在赛季或减脂阶段，可在低热量的前提下有效地补充高质量蛋白质，对保持赛前状态和减脂期间保持体力极有帮助。

湖北武当特产广场有限公司

实体店地址：湖北省十堰市燕良大酒店对面妇幼保健院旁（香港街一号）联系电话：8696005 13872822996
联系人：毛小姐到达方式：自驾车（五堰燕良大酒店对面武当特产广场）公共交通（4路/5路/9路、8路/20路等到金三角服饰广场下车，到燕良大酒店对面妇幼保健院正对面即可）。