猴头菇 特级 精选 猴头蘑 蘑菇 猴头

产品名称	猴头菇 特级 精选 猴头蘑 蘑菇 猴头
公司名称	黑龙江省野森山特经贸有限公司分公司
价格	73.00/千克
规格参数	品种:猴头菇 种类:干猴头菇 等级:特级
公司地址	中国 黑龙江 哈尔滨市道里区 埃德蒙顿路迎宾大厦302栋
联系电话	86 0451 83069688 18686826385

产品详情

品种	猴头菇	种类	干猴头菇
等级	特级	水分≤	0.3（%）

选购猴头菇：新鲜时呈白色；干制后呈褐色或金黄色。其质量以形体完整无

公司名称：黑龙江省野森山特经贸有限公司

公司销售：（0086）186-8682-6385

公司电话：（0086）0451-8306-9688

0451-5347-3494

公司传真： 0451-8306-9688

tom-skype(用户名):zhanghaoran28(国际客户请加skype ,安装方法：到百度搜索：skype 点击官方安装下载，下载完成后进行安装，填写上自己的邮箱，根据提示进入邮箱激活，安装完后创建一个自己的用户名并填写个人资料信息，密码等，然后登陆查找用户加上对方用户名即可联系。用skype国际聊天软件通话清晰方便沟通！！)

国际msn(用户名):xlvlv@live.cn(国际客户请加msn，下载msn方法如上)

客 服qq：1301050677

诚信通id：zhanghaoran888 zhr688公司邮箱：daziran688@163.com

公司地址：黑龙江省哈尔滨市城乡路迎宾大厦120号

公司网站:www.zhanghaoran888.cn.alibaba.com

www.zhr688.cn.alibaba.com

www.xgmtw.com

缺、茸毛齐全、体大、色泽金黄色者为好，否则，质量就差。猴头菇的泡发方法：干猴头菇适宜用水泡发而不宜用醋泡发，泡发时先将猴头菇洗净，然后放在冷水中浸泡一会，再加沸水入笼蒸制或入锅焖煮。另外需要注意的是，即使将猴头菇泡发好了，在烹制前也要先放在容器内，加入姜、葱、料酒、高汤等上笼蒸后，再进行烹制。

猴头菇与熊掌、海参、鱼翅同列“四大名菜”。菌肉鲜嫩，香醇可口，有“素中荤”之称，明清时期被列为贡品。猴头菇是齿菌科菌类，菌伞表面长有毛茸状肉刺，长约1～3厘米，它的子实体圆而厚，新鲜时白色，干后由浅黄至浅褐色，基部狭窄或略有短柄，上部膨大，直径3.5～10厘米，远远望去似金丝猴头，故称“猴头蘑”，又像刺猬，故国内外又有“刺猬菌”之称。

选购猴头菇：新鲜时呈白色；干制后呈褐色或金黄色。其质量以形体完整无缺、茸毛齐全、体大、色泽金黄色者为好，否则，质量就差。猴头菇的泡发方法：干猴头菇适宜用水泡发而不宜用醋泡发，泡发时先将猴头菇洗净，然后放在冷水中浸泡一会，再加沸水入笼蒸制或入锅焖煮。另外需要注意的是，即使将猴头菇泡发好了，在烹制前也要先放在容器内，加入姜、葱、料酒、高汤等上笼蒸后，再进行烹制。

猴头菇与熊掌、海参、鱼翅同列“四大名菜”。菌肉鲜嫩，香醇可口，有“素中荤”之称，明清时期被列为贡品。猴头菇是齿菌科菌类，菌伞表面长有毛茸状肉刺，长约1～3厘米，它的子实体圆而厚，新鲜时白色，干后由浅黄至浅褐色，基部狭窄或略有短柄，上部膨大，直径3.5～10厘米，远远望去似金丝猴头，故称“猴头蘑”，又像刺猬，故国内外又有“刺猬菌”之称

选购猴头菇：新鲜时呈白色；干制后呈褐色或金黄色。其质量以形体完整无缺、茸毛齐全、体大、色泽金黄色者为好，否则，质量就差。猴头菇的泡发方法：干猴头菇适宜用水泡发而不宜用醋泡发，泡发时先将猴头菇洗净，然后放在冷水中浸泡一会，再加沸水入笼蒸制或入锅焖煮。另外需要注意的是，即使将猴头菇泡发好了，在烹制前也要先放在容器内，加入姜、葱、料酒、高汤等上笼蒸后，再进行烹制。

猴头菇与熊掌、海参、鱼翅同列“四大名菜”。菌肉鲜嫩，香醇可口，有“素中荤”之称，明清时期被列为贡品。猴头菇是齿菌科菌类，菌伞表面长有毛茸状肉刺，长约1～3厘米，它的子实体圆而厚，新鲜时白色，干后由浅黄至浅褐色，基部狭窄或略有短柄，上部膨大，直径3.5～10厘米，远远望去似金丝猴头，故称“猴头蘑”，又像刺猬，故国内外又有“刺猬菌”之称。

。