

超级香的野香菇 特产 干货 香菇干

产品名称	超级香的野香菇 特产 干货 香菇干
公司名称	临安市七峰食品厂
价格	12.00/件
规格参数	品种:野生香菇 种类:干香菇 等级:特级
公司地址	清凉峰镇里仁村大明山
联系电话	86-057163627188 15068816801

产品详情

这是非常好的野香菇，非常非常香，煲汤配菜都非常好。

包装是土特产的包装，有黄色和绿色，随机发。

每包80克重。

干香菇知识介绍：

shiitake(lentinus edodes)香菇为真菌植物门真菌香蕈的子实体，属担子菌纲伞菌科，是世界上著名的食用菌之一。它含有一种特有的香味物质——香菇精，形成独特的菇香，所以称为“香菇”。

由于营养丰富，香气沁脾，味道鲜美，素有“菇中之王”、“蘑菇皇后”、“蔬菜之冠”的美称。不但位列草菇、平菇之上，而且素有“植物皇后”之誉，为“山珍”之一。

香菇菌盖伞形，直径3~6厘米，表现呈黄褐色或黑褐色，菌褶白色，菌柄黄色，并生有棉毛状的白色鳞片，干燥后不明显。

香菇具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的营养特点。由于香菇中含有一般食品中罕见的伞菌氨酸、口蘑酸等，故味道特别鲜美。

香菇生长在冬季（立冬后至来年清明前）。主要产地在浙江、福建、江西、安徽等省的山林地带。香菇味鲜而香，为优良的食用菌。

1. 香菇具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的营养特点；
2. 香菇中有一种一般蔬菜缺乏的麦淄醇，它可转化为维生素d，促进体内钙的吸收，并可增强人体抵抗疾病的能力。正常人吃香菇能起到防癌作用。癌症患者多吃香菇能抑制肿瘤细胞的生长；

3. 香菇食疗对腹壁脂肪较厚的患者，有一定的减肥效果。香菇中含腺嘌呤、胆碱、酪氨酸、氧化酶以及某些核酸物质，能起到降压、降胆固醇、降血脂的作用，又可预防动脉硬化、肝硬化等疾病；

4. 香菇多糖能提高辅助性T细胞的活力而增强人体体液免疫功能。大量实践证明，香菇防治癌症的范围广泛，已用于临床治疗。香菇还含有多种维生素、矿物质，对促进人体新陈代谢，提高机体适应力有很大作用；

干香菇适合人群：

一般人群均可食用。

1. 贫血者、抵抗力低下者、高血脂患者、高血压患者、动脉硬化患者、糖尿病患者、癌症患者、肾炎患者食用；

2. 脾胃寒湿气滞或皮肤瘙痒病患者忌食。

香菇性平、味甘，入肝、胃经；

有补肝肾、健脾胃、益气血、益智安神、美容颜之功效。

有化痰理气，益胃和中，托疹解毒的功效；

主治食欲不振，身体虚弱，小便失禁，大便秘结，形体肥胖，肿瘤疮疡等病症。

干香菇的做法指导：

1. 发好的香菇要放在冰箱里冷藏才不会损失营养；

2. 泡发香菇的水不要丢弃，很多营养物质都溶在水中；

3. 把香菇泡在水里，用筷子轻轻敲打，泥沙就会掉入水中；

4. 如果香菇比较干净，则只要用清水冲净即可，这样可以保存香菇的鲜味。

香菇干烧菜：

??

????????np