

开胃养胃食用菌批发猴头菇批发长毛猴头菇光头猴头菇一斤40元

产品名称	开胃养胃食用菌批发猴头菇批发长毛猴头菇光头猴头菇一斤40元
公司名称	古田县永亨隆和食用菌专业合作社
价格	90.00/千克
规格参数	种类:干猴头菇 等级:特级 菇体直径:2.5 - 10 (cm)
公司地址	古田县大桥镇大桥村新街东路217号
联系电话	15375928121 18150339542

产品详情

猴头菇性平、味甘。具有健胃，补虚，益肾精之功效

猴头菇主治食少便溏、胃及十二指肠溃疡、神经衰弱、眩晕、阳痿等病症。年老体弱者食用猴头菇，有滋补强身的作用。

- 1.猴头菇是一种高蛋白、低脂肪、富含矿物质和维生素的一种优良食品;
- 2.猴头菇含不饱和脂肪酸，能降低血胆固醇和甘油三酯含量，调节血脂，利于血液循环，是心血管患者的理想食品;
- 3.猴头菇含有的多糖体、多肽类及脂肪物质，能抑制癌细胞中遗传物质的合成，从而预防和治疗消化道疾病。
- 4.猴头菇中含有多种氨基酸和丰富的多糖体，能助消化，对胃炎、胃溃疡、十二指肠溃疡等消化道疾病的疗效令人瞩目;
- 5.猴头菇具有提高肌体免疫力的功能，可延缓衰老。

6 服用猴头菇对于轻度失眠不失为较好的辅助治疗。另外，失眠患者应该培养起较好的生活习惯，如晚饭后多散步，平常多运动，还应该调整工作习惯培养工作兴趣，以积极的心态投入工作当中去。这些对于症状的恢复均有很好的帮助。

一、肚片炒猴头菇[原料] 干猴头菇30克，熟猪肚260克，韭菜80克，植物油、香油、精盐、味精、白糖、胡椒粉、料酒各适量。(制法) 将干猴头菇用温水泡发，洗净，顺刺切片，入沸水锅氽去苦味，捞出控干水；熟猪肚切成片。炒锅上旺火加植物油烧热，下熟猪肚片、猴头菇片煸炒，加料酒、精盐、白糖、味精、韭菜，淋上香油，炒匀后装盘，撒上胡椒粉即可。[功效] 助消化，补虚损，健脾胃。

二、菜心炒猴头菇

(原料) 水发猴头菇800克，火腿片20克，青菜心120克，鸡蛋2个，葱段、姜片、精盐、湿淀粉、鸡汤、熟猪油各适量。(制法) 将水发猴头菇顺刺切片，入沸水锅内氽10分钟，捞出，控干水，放碗内，加葱段、姜片、精盐、鸡汤，上笼蒸35分钟，取出滗去汤汁，去葱、姜。在鸡蛋清碗内加湿淀粉、鸡汤调成糊，涂在猴头菇片上，投入烧热的熟猪油锅中炸成黄色出锅。锅内留底油，烧热后下火腿片、青菜心翻炒，投下猴头菇片、鸡汤烧沸，用湿淀粉勾芡即可。[功效] 开胃健脾。

三、肋条肉烧猴头菇

(原料) 水发猴头菇250克，猪肋条肉150克，水发黑木耳、水发玉兰片、油菜心各50克，海米、精盐、味精、鸡蛋、醋、小 傻研邸 逢馈 阆汀 熠磻透夙柿俊?(制法) 将水发猴头菇去根蒂，切成片，入沸水锅中略氽后捞出，挤干水；猪肋条肉去皮，洗净，剁成茸，放入碗内，加鸡蛋清、水、精盐搅匀上劲，挤成圆子，放入沸水锅中氽熟捞出；水发玉兰片、油菜心洗净，切成片；葱、姜洗净，分别切成细丝。将油菜心放入沸水锅中氽熟捞出。炒锅上小火，放入熟猪油和用干淀粉调成的鸡蛋黄液，摊成蛋皮取出，切成片。炒锅内加入清汤、玉兰片、海米、黑木耳、油菜心、葱丝、姜丝、蛋皮、猪肉圆子、猴头菇片烧沸，加精盐、味精、醋，撇去浮沫，淋入香油出锅即可。[功效] 适用于贫血。

四、猴头菇清炖排骨 [原料] 鲜猴头菇250克，猪排骨200克。香菇3个，精盐、酱油各适量。(制法) 将鲜猴头菇浸泡去苦味；香菇泡发后切片；猪排骨洗净后切成小块。将猴头菇、香菇片、猪排骨一起放入锅中，放水适量，用旺火煮半小时，加入精盐、酱油即可。[功效] 助消化，

古田县永亨隆和食用菌专业合作社，常年种植猴头菇，产品质量优秀，格优惠，欢迎广大商家前来购买。联系电话15280333068 15375928121

"开胃养胃食用菌批发【猴头菇批发】长毛猴头菇光头猴头菇一斤40元"的等级为特级，杂质 是0.1(%)，种类为干猴头菇，水分 是10(%)，产地/厂家为福建古田，菇体直径是2.5 - 10(cm)，性温平为滋补清凉 开胃养胃