

# 猴头菇出口品质干猴头菇批发大猴头菇长毛猴头菇养胃蘑菇

产品名称	猴头菇出口品质干猴头菇批发大猴头菇长毛猴头菇养胃蘑菇
公司名称	古田县恒昌农副产品有限公司
价格	26.00/件
规格参数	种类:干猴头菇 等级:特级 菇体直径:3~7 (cm)
公司地址	古田县城东食用菌市场7号楼A座
联系电话	3886483

## 产品详情

产品规格：一包净重200g

(一箱40包，一箱子起批发)

猴头菇有长毛跟短毛两个品种

颜色方面有金黄色，暗褐色（带点红）

这些都颜色都是正常的

恒昌公司长期供应猴头菇，出口品质

价格低廉，产地直销

详情可联系电话15859361713周小姐

### 【猴头菇美食烹饪】

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  
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  
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

### 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  
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  
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，  
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

(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、  
干淀粉、清汤、香油、熟猪油各适量。(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  
，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  
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  
。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  
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  
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

"猴头菇出口品质厂家直销干猴头菇批发大猴头菇长毛猴头菇养胃蘑菇"的等级为特级，杂质 是0.1（%），种类为干猴头菇，水分 是90.0（%），产地/厂家为古田，菇体直径是3~7（cm），属性为净重200g