

猴头菇 精品猴头王 干猴头菇

产品名称	猴头菇 精品猴头王 干猴头菇
公司名称	加格达奇区龙源山珍礼品批发总汇
价格	90.00/千克
规格参数	种类:干猴头菇 品牌:龙源山珍 等级:一级
公司地址	黑龙江大兴安岭地区加格达奇区黑龙江省大兴安岭地区加格达奇区
联系电话	86 0457 13846559995 13846587576

产品详情

大兴安岭龙源山珍礼品批发总汇

成立于1988年位于黑龙江大兴安岭地区加格达奇区，本店主要依托于当地野生资源条件，主要生产批发；东北特产；人参、鹿茸、蓝莓系列；果干、果酒、果糖、果糕、蓝莓饮料、榛子、蘑菇、木耳、猴头、蕨菜、松树子、北奇神茶系列、鹿产品；鹿茸片、鹿鞭片、鹿心血、鹿胎膏、鹿筋、鹿角帽、鹿筋酒、鹿心血酒。人参系列；野生人参、林下参、移山参、西洋参、西洋参片、野生黄芪、灵芝、灵芝孢子粉、大兴安岭野生林蛙油等。大兴安岭龙源山珍礼品批发总汇始终坚持“客户第一，诚信至上”的原则，本店经过多年的努力发展，现与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈共创辉煌

一下图片均为大兴安岭加格达奇龙源山珍礼品批发直销店实拍图，盗图必究！

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。猴头蘑是食用蘑菇中名贵的品种。野生猴头蘑多生长在柞树等树干的枯死部位，喜欢低湿。东北各省都有出产。其中以东北大兴安岭林区尤多。猴头蘑一般有拳头大小，在自然条件下发育较慢，但能生长巨大的菌体。猴头蘑的品质要求：以个头均匀，色泽艳黄，质嫩肉厚，须刺完整，干燥无虫蛀，无杂质的为质量好。

猴头菇营养分析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癌症和其他恶性肿瘤；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、胃癌、食道癌、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。

猴头菇补充信息选购猴头菇：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。猴头菇适合人群一般人均可食用。有心血管疾病、消化系统疾病和患有咳嗽的人均可食用。猴头菇食疗作用性平、味甘。利五脏，助消化；具有健胃，补虚，抗癌，益肾精之功效；主治食少便溏、胃及十二指肠溃疡、神经衰弱、食道癌、胃癌、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。猴头菇做法指导食用猴头菇要经过洗涤、涨发、漂洗和烹制4个阶段，直至软烂如豆腐时营养成分才完全析出。另外霉烂变质的猴头菇不可食用，以防中毒。

"猴头菇 精品猴头王"的等级为一级，杂质 是0.1（%），种类为干猴头菇，水分 是85.0（%），品牌为龙源山珍，产地/厂家是大兴安岭加格达奇，菇体直径为3.5~10（cm）