特级 猴头菇 10斤/装 餐饮/酒店

产品名称	特级 猴头菇 10斤/装 餐饮/酒店
公司名称	蓬莱市新港立群育苗养殖场
价格	40.00/件
规格参数	种类:干猴头菇 等级:特级 菇体直径:5-8（cm）
公司地址	山东蓬莱市上海市铜川路水产干货市场
联系电话	86 21 62907680

产品详情

猴头菇简介：

猴头菇（学名：hericium erinaceus），是中国传统的名贵菜肴，肉嫩、味香、鲜美可口。是四大名菜之一。这种齿菌科的菌类，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“猴头菇”，又像刺猬，故又有“刺猬菌”之称。猴头菌是鲜美无比的山珍，菌肉鲜嫩，香醇可口，有“素中荤”之称。在过去猴头菇一直都是野生的，多产于大山林中的荫蔽处。自古以来，中国人就有到深山密林里采集野生猴头菇作为食品和药物的习惯

【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、料酒各适量。(制法) 将干猴头菇用温水泡发，洗净，顺刺切片，人沸水锅氽去苦味，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，人沸水锅内氽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、葱、姜、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，人沸水锅中略氽后捞出，挤干水；猪肋条肉去皮，洗净，剁成茸，放人碗内，加鸡蛋清、水、精盐搅匀上劲，挤成圆子，放人沸水锅中氽熟捞出；水发玉兰片、油菜心洗净，切成片；葱、姜洗净，分别切成细丝。将油菜心放人沸水锅中氽熟捞出。炒锅上小火，放人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，淋人香油出锅即可。[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、猪排骨一起放人锅中，放水适量，用旺火煮半小时，加入精盐、酱油即可。[功效] 助消化，健身体。

"直销 特级 猴头菇 10斤/装 餐饮/酒店专供"的等级为特级，种类是干猴头菇，菇体直径为5-8（cm）