福建宁德优质香菇 干香菇 批发

产品名称	福建宁德优质香菇 干香菇 批发
公司名称	上海佳周贸易有限公司
价格	34.00/件
规格参数	品种:普通香菇 种类:干香菇 等级:一级
公司地址	上海市奉贤区南桥镇新建西路125号－205
联系电话	13901732250

产品详情

香菇是世界第二大食用菌，也是我国特产之一，在民间素有“ 山珍 ”之称。它是一种生长在木材上的真菌。味道鲜美，香气沁人，营养丰富，素有“ 植物皇后 ”美誉。香菇富含维生素b群、铁、钾、维生素d原（经日晒后转成维生素d）、味甘，性平。主治食欲减退，少气乏力。

如何挑选香菇

干香菇一般从形态、色泽、香味、含水量四个方面来评定它的质量。形态：花菇的质量最好，另外也可以从这些方面鉴别，香菇的菌盖厚的、完整的，以不全开启的为好；菌褶整齐细密的；菌柄短而粗壮的；边缘内卷、肥厚的为好。右图为花菇图片。色 泽：具有香菇特有的色泽，多为黄褐或黑褐色，以色泽鲜明亮丽的为好；菌褶颜色以淡黄色至乳白色的为好。香 味：具有浓郁的、特有的香菇香气；无香味，或有其他怪味、霉味的品质就差。含水量：干香菇要干燥，含水量以11%~13%为宜。不能太干，一捏就碎的，这样的品质不好。太湿不利于存放，易变质。

香菇适用于老人，儿童，育龄孕期妇女，癌症高危人群及癌症患者、

香菇的生长环境：

香菇的食用方法香菇炖鸡的制作流程主料：土鸡腿2只，干香菇6朵辅料：红枣12粒，姜2片 调料：酒1大匙，盐1小匙 做法：1.土鸡腿剁小块，氽烫过去除血水后冲净；2.香菇泡软、去蒂，红枣泡软。将所有材料放入炖盅内，淋酒1大匙，再加开水6杯。外锅加水2杯半，加盖蒸40分钟；3.起锅前加盐调味，拌匀后即可盛出食用。香菇油菜心的制作流程

1.用泡香菇的适量水，调入淀粉搅拌均匀待用

2.小油菜对半剖开，香菇泡开，划成十字刀

3.锅中水烧开后加点盐，分别放入油菜和香菇焯熟摆盘

4.锅里倒入油，烧热后倒入芡水熬制黏稠，浇在油菜和香菇上即可

"福建宁德优质香菇 干香菇 批发 厂家直销"的等级为一级，杂质≤是0.1（%），种类为干香菇，水分≤是85.0（%），菌盖直径≥为4.0均匀（cm），开伞度≤是7（cm），品种为普通香菇，残缺菇≤是1.0（%），菌盖厚度≥为1.2（cm），产地/厂家是上海佳州贸易有限公司