福建特产香菇 特级中香菇质优香菇去丁剪脚328克装QS认证品牌招商

产品名称	福建特产香菇 特级中香菇质优香菇去丁剪脚328克装QS认证品牌招商
公司名称	古田县兴祥农产品经营部
价格	35.00/件
规格参数	品牌:忠通食品 品种:普通香菇 种类:干香菇
公司地址	中国 福建 宁德 古田县 614中路170号玉祥花苑玉屏楼108店
联系电话	86 0593 3921655 15605936386

产品详情

宝贝展示图：

本店有125克,328克，500克包装品牌，

qs，条码认证产品批发具体价格请联系客服。

金钱菇：一种幼小型、未开伞的香菇的商品名。一只只呈小圆形，

收缩得很紧扎，肉头厚实，根蒂短小，因像铜板般形状，故得此名。

有人以为，香菇大的才好，却不知大而薄，根蒂很长，远不如金钱菇味香而富有营养。

香菇 - 生长条件温度

在潮湿的状态下，担孢子萌发的最适温度为22-26°C。

菌丝生长的温度范围在5-24°C，最适宜温度24-27°C，但由于木材的保护作用，在气温低于-20°C的高寒山地或高于40°C的低海拔地区，菇木也能安全生存，菌丝不会死亡。

香菇是低温和变温结实性的菇类。香菇原基在8-21°C分化，在10-12°C分化最好。子实体在5-24°C范围内发育，8-16°C为最适。同一品种，在适宜范围内，较低温度（10-12°C）下子实体发育慢，菌柄短，菌肉厚实，质量好；在高温（20°C以上）上子实体发育快，菌柄长，菌肉薄，质量差。在恒温条件下，香菇不形成子实体。

香菇 - 食疗

【性能】味甘,性平.归脾、胃经。能补脾胃，益气。

【应用】用于脾胃虚弱，食欲减退，少气乏力，或小便频数。可单用或与鸡肉同食。

香菇	

此外，现代又用于佝偻病、高血脂症和胃癌、子宫颈癌。

【用法】煎汤，炖食或炒菜用。焖香菇配料:香菇、姜丝、生抽酱油，糖少许，盐适量操作：1）新鲜的香菇洗净，去蒂，切片。姜切丝。2）锅热油，下姜丝，炒一下，下香菇片，加生抽酱油，糖少许，盐适量，加点儿水，咕嘟咕嘟，香菇焖软了的时候，出锅。

酥炸香菇材料：中小朵生香菇：十二朵，【炸粉】油炸粉：半碗、地瓜粉：半碗

香菇	

【做法】a、新鲜香菇洗净，去蒂，切成花状。b、地瓜粉和油炸粉调成糊状，香菇沾上面糊下锅油炸，炸成金黄色即可捞出盛盘。c、吃时沾胡椒盐或蕃茄酱，味美可口。注：炸香菇又称“ 炸元宝 ”，取其形状吉祥如意

鲜香菇饭材料：鲜香菇4朵鸡肉丝¼杯芹菜末1大匙白米1杯水1杯调味料：盐1小匙香油2小匙酱油2/3大匙糖1/3大匙太白粉2小匙黑胡椒粉2小匙做法：(1)将米洗净沥干水分，加入1杯水浸泡约15分钟备用。(2)将新鲜香菇洗净切丝，与鸡肉丝、调味料拌匀，铺在米上。(3)放入电饭锅中煮熟，开关跳起后，再焖10分钟，将锅盖打开，拌入芹菜末，再焖5分钟，最后用饭匙轻轻拌匀即可。

香菇鸡球材料：香菇，鸡脯肉，鸡蛋清2?个，葱；姜，豆粉，料酒等。做法：将鸡脯肉剁碎，加入豆粉、盐、胡椒、料酒及鸡蛋清和少量水，调成鸡蓉。将发好的香菇放入开水锅烫至七成熟，再将鸡蓉挤成九状，每个丸下面垫一个去柄香菇，装饰好切成菱形的红椒、青葱，放人蒸笼内用文火蒸熟后盛入盘内，挂上薄英即成。清炖香菇材料：干香菇150克，骨汤750克，鸡油50克。做法：先将香菇用冷水洗净，再用温水浸透，去蒂后放入炖盅中，并加入鸡油、姜片、葱及黄酒。然后将骨汤和浸香菇水加足清水共1．5公斤经煮沸后倒入炖盅里，加盖炖15分钟，揭盖后去姜、葱及浮面油层，加入味精即成。

香菇炖全鸡

材料：母鸡，香菇。做法：将母鸡煺毛去脏洗净，连同发好的香菇放入砂锅内用文火炖2?小时，加入盐、麻油、胡椒等佐料即可食用。

香菇肉片材料：干香菇50克，瘦肉200克，精盐、白糖、素油、生粉、葱段等适量。做法：将干香菇预处理切成指甲片，小葱切成段，油锅烧热后放入葱段、肉片、香菇，翻炒后加入适量清水、精盐、白糖、味精，煮15分钟。香气浓郁后入盘。

"福建特产香菇 特级中香菇质优香菇去丁剪脚328克装QS认证品牌招商"的等级为特级，杂质≤是0.1（%），种类为干香菇，水分≤是8（%），菌盖直径≥为4.0均匀（cm），开伞度≤是8（cm），品种为普通香菇，残缺菇≤是1.0（%），菌盖厚度≥为0.8（cm），产地/厂家是福建古田