

新货供应批发优质无虫驻粘团子松蘑 黄滑松茸整菇

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 新货供应批发优质无虫驻粘团子松蘑 黄滑松茸整菇 |
| 公司名称 | 清原满族自治县利昌土特产购销站 |
| 价格 | 36.00/千克 |
| 规格参数 | 种类:干蘑菇 等级:一级 开伞度 :3 |
| 公司地址 | 辽宁清原满族自治县大孤家乡松树嘴村永顺路29号 |
| 联系电话 | 86 024 53578909 13904932506 |

产品详情

我公司经营 松树伞蘑菇 批发生意十余年 有着丰富的产销经验 一直本着诚信 薄利多销 客户利益至上的原则
标准有：‘ 统装货 精选货 开伞货 丁状货 半秋 纯秋货 切半货 和 整菇 等等 包装可根据客户要求选用 有纸
可先发货后汇款

联系人 杜经理 电话13904932506

常年经营批发，野生松蘑，来自天然纯绿色无公害食用菌。松蘑由于粘性比较大又名:粘蘑 具有很好的调
民间长用来治疗便秘。

黄滑松茸

黄滑松茸，为松口蘑松茸的一个亚种。因其鲜菇菌体黄色，外披一层粘滑外衣，而被称为“黄滑松茸”。富含粗蛋白，粗脂肪，粗纤维和维生素b1、b2、pp，其光滑的表皮中含有特种核酸、多糖和生物润滑素等抗核辐射，抗癌，润滑肠道的成分，因此也被称为“金衣松茸”。

黄滑松茸 - 生长范围及出菇时间

黄滑松茸，是少数无法人工养殖的野生食用菌之一。主产于辽宁、吉林、黑龙江及内蒙古部分地区的深山。黄滑松茸，每年六月份开始出菇，一直开到十月末，8-9月为出菇的最盛时期，因为这个时候雨水多，气温高，湿度大；如果气候干燥或气温低，出菇量就会很少。

黄滑松茸 - 营养价值

黄滑松茸为“野生食用菌之王”，松茸中的上品，富含粗蛋白，粗脂肪，粗纤维和维生素b1、b2、pp，是人体必需的氨基酸，不饱和脂肪酸，葡萄糖，多糖，核酸及衍生物，生物润滑素等。其中特种核酸和生物润滑素，是黄滑松茸特有的成分。

黄滑松茸 - 采收加工

黄滑松茸，极易腐烂，并很难干制，鲜品易碎，无法运输。因黄滑松茸营养成分高，易生腐败菌，出菇后开始腐烂，出菇旺季气温较高，采摘后4小时就开始腐烂。又因其含水分多，有一层粘膜滑衣，自然条件下干，因而没等干就已腐烂。高温条件下烘干，需要30小时，并且高温会造成营养成分大量损失。腌渍品在其中的成分也会与水一起流失。

黄滑松茸这一大自然赋予的美食，很难走进人们的餐桌，只有生活在深山松林中的人们，才能吃到。但近几年，近两年来，发明了中温、负压抽吸、流动车干制技术，解决了黄滑松茸运输难，干制难的问题，并且最大限度地保留了营养成分。

黄滑松茸 - 市场前景

黄滑松茸，营养美味，口感极好。世界著名营养学家t.柯林.坎贝尔博士曾说过：松茸将成为21世纪最健康食品；日本、韩国等国的营养学家更是推崇黄滑松茸：“它将成为挽救人类的健康食品”。随着各种污染的加剧，核辐射、电磁辐射的不断增多，老年性便秘及习惯性便秘人群的增加，这一润肠通便、排除肠毒、预防肿瘤的健康食品，前景是十分广阔的。

黄滑松茸 - 黄滑松茸美食

黄滑松茸有多种烹饪方法，炒、炖、拌、烤均可。下面介绍二种做法。

黄滑松茸白菜汤

黄滑松茸白菜汤

干黄滑松茸半两至一两,温水泡2小时左右,洗净。大白菜半斤至一斤,洗净切丝,开水焯。锅加热,加少许油炒香后加水适量。然后放入白菜,黄滑松茸,调料:精盐,开锅后小火炖20-30分钟,加少量味素或鸡精。

黄滑松茸红焖土鸡

黄滑松茸红焖土鸡

干黄滑松茸一两至二两,温水泡2小时左右,洗净。土鸡半只切块备用。将土鸡块,黄滑松茸入锅,加葱适量精盐,酱油。小火炖1小时左右。

本公司立足产地常年大量经营松蘑 粘蘑 干货 主要有 松蘑条 松蘑块 可按出口标准加工 包装 通常选料加工都在八成以上 无根 无虫驻 少草叶 欢迎新老朋友前来采购洽谈

清原满族自治县利昌土特产购销站 经销批发的野生土特产品、东北野生土特产品畅销消费者市场,在较高的地位,公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。清原满族自治县利昌土特产购销站东北野生土特产品品种齐全、价格合理。清原满族自治县利昌土特产购销站实力雄厚,重信用、守合同、多种经营特色和薄利多销的原则,赢得了广大客户的信任。

"【新货供应】批发优质无虫驻粘团子松蘑 黄滑松茸整菇 量大从优"的等级为一级,杂质 是1.0(%) , 种类为干蘑菇,水分 是3(%) , 菌盖直径 为3.0均匀(cm) , 开伞度 是3, 残缺菇 为2.0(%) , 菌盖厚度 是1.0(cm) , 产地/厂家为河北辽宁吉林黑龙江内蒙