

新鲜冷冻牛肝菌 欢迎洽谈 价格以实际交谈为准

产品名称	新鲜冷冻牛肝菌 欢迎洽谈 价格以实际交谈为准
公司名称	青岛和鑫源盛国际贸易有限公司
价格	10000.00/吨
规格参数	种类:鲜牛肝菌 等级:特级 虫蛀率 :1.0
公司地址	中国 山东 青岛市 旺角大厦11C
联系电话	86-0532-85879528 13705326074

产品详情

牛肝菌类是牛肝菌科和松塔牛肝菌科等真菌的统称，其中除少数品种有毒或味苦而不能食用外，大部分品种均可食用。主要有白、黄、黑牛肝菌。白牛肝菌味道鲜美，营养丰富。该菌菌体较大，肉肥厚，柄粗壮，食味香甜可口，营养丰富，是一种世界性著名食用菌。云南省各族群众喜爱采集鲜菌烹调食用。西欧各国也有广泛食用白牛肝菌的习惯，除新鲜的做菜外，大部分切片干燥，加工成各种小包装，用来配制汤料或做成酱油浸膏，也有制成盐腌品食用。

白牛肝菌，学名美味牛肝菌（*boletus edulis*）。主要别名有大脚菇、白牛头、黄乔巴、炒菌，也称大腿蘑、网纹牛肝菌，属于真菌类。

美味牛肝菌的子实体为肉质，伞盖褐色，直径最大可达25厘米，1千克重，菌盖厚，下面有许多小孔，类似牛肝，可生食，也可制成干制品。

白牛肝生长于云南松、高山松、麻栎、金皮栎、青风栎等针叶林和混交林地带，单生至群生。常与栎和松树的根形成菌根。产于6~10月，温暖地区稍出得早些，温凉、高寒地区出得晚一些。

"供应新鲜冷冻牛肝菌 量大从优 欢迎洽谈 价格以实际交谈为准"的灰分 为8.0，等级是特级，杂质 为1.0，种类是鲜牛肝菌，水分 为92.0，虫蛀率 是1.0，产地/厂家为青岛和鑫源盛国际贸易有限公司