

# 宜宾蜀南竹海长裙竹荪特级

产品名称	宜宾蜀南竹海长裙竹荪特级
公司名称	唐小兵（个人会员）
价格	759.00/千克
规格参数	产地/厂家:四川宜宾 品种:长裙优质竹荪特级 种类:干竹荪
公司地址	中国 四川 宜宾市翠屏区 中元路218号
联系电话	86 0831 2167377 13890446315

## 产品详情

产地/厂家	四川宜宾	品种	长裙优质竹荪特级
种类	干竹荪	等级	特级
水分	0.5 (%)	新奇创意项目	报名

竹荪是优质的植物蛋白和营养源。菌体含有丰富的营养成分：含蛋白20.2%，粗脂肪2.6%，碳水化合物38.1%，还含有21种氨基酸，8种为人体所必需，占氨基酸总量的1/3，其中谷氨酸含量尤其丰富，占氨基酸总量的17.0%以上，为蔬菜和水果所不及。且竹荪所含的氨基酸大多以菌体蛋白的形态存在，因此不易丧失。竹荪富含多种维生素：如b族维生素中的vb1、vb2、vb6，以及维生素a、d、e、k等。其中vb2（核黄素）含量较高，长裙竹荪干品可达53.6 μg/kg，红托竹荪干品可达21.4 μg/kg。竹荪所含多糖以半乳糖、葡萄糖、甘露糖和木糖等异多糖为主。竹荪还含多种微量元素，其中重要的有，锌60.20mg/kg，铁68.7mg/kg，铜7.9mg/kg，硒6.38mg/kg。

### 一特产简介

一、竹海长裙竹荪：竹荪本身就有“真菌皇后”的美誉。而在竹荪家族中，竹海长裙一枝独秀。因所需生长环境特殊，唯竹海独有，其营养价值更不必多说。漂亮的外观让她的优势十分明显，杆粗、裙大而长、裙孔也大、肉质很厚。曾被共和国第一位总理点名用来款待首位访华的美国总统。

二、竹荪蛋：是竹荪的胚体，生长与蜀南竹海无污染的独特自然环境中，富含24种氨基酸和多种维生素，具有口感鲜香、嫩脆、爽滑的特点。

三、竹荪盖：竹荪盖生长在竹荪的顶端，味道香脆可口、营养丰富，因外观酷似毛肚而获得“天然毛肚”的美誉。其产量极其有限，因此是不可多得的美味山珍，和珍贵的馈赠佳品。

四、梦荪：是竹荪的子实体，在竹荪蛋里面。别称：“竹胎儿”。它和其他的动植物胚胎体一样，营养价值非常高。其肉厚、口感鲜嫩、爽滑、清香四溢。产量也很有限。

五、竹胎盘：是竹荪蛋的外孢，也是竹荪蛋对土壤吸收养分的关键部位，其肉质柔中有脆，美味可口。

六、竹燕窝：这是一种蛋白营养很高的天然食品，鲜品用清水洗净，可以炒肉丝、肉粒，也可以用于凉拌、炖汤之类。

七、玉兰片：即是楠竹笋的春笋，在全国众多的玉兰片中，蜀南竹海的玉兰片是很有特色的。有保鲜的，也有烘干的。玉兰片是一种高氨基酸和粗纤维的绿色食品。清脆可口，久炖不烂。特别是通过干制后，再复水泡涨做菜，更加美味！

## 二建议食用方法及特色

一、竹海长裙竹荪：最好的食用方法是炖汤，如果与甲鱼，乌鸡，蛇之类一起炖最好。有竹荪的汤鲜香四溢，其口感嫩脆爽滑、不愧为“真菌皇后”。竹荪富含21种人体必须的氨基酸，营养价值很高。竹海长裙另外还有一点特殊功效为民间所发现：即炖有竹荪的汤保质期比一般的要长。因为该竹荪的杆和群都比较大，所以吃起来比较上口，不像别的品种，一整朵也不大。竹海长裙也可以作为高档凉菜：通过水煮煮熟以后，切成丝或块与其他如木耳，银耳等一起拌，食用起来的口感也非常不错！

二、竹荪蛋：这是一个比较特殊的東西，做酸辣味或者麻辣味比较好。一般可以将其一分为二或者一分为四切开。辅料用泡椒、泡姜等，常采用川菜红烧的工艺制作。也可以放入砂、火锅炖。也有采用清炖鸡汤等食用方法的。其味清香鲜嫩。

三、竹荪盖：长在竹荪的顶端，是一种营养价值很高的天然食品。用开水或温水多些时间充分泡涨、洗净后，其形状与色泽都与天然毛肚很相似。食用方法较多，可以炒、拌，也可用与砂、火锅。尤其炖汤的味道极其鲜美。

四、梦荪：是一种在竹荪蛋里未开放的竹荪胎儿，用温水将其完全泡涨，即可用于各种菜肴的制作，蒸、炒、炖、拌都有非常特殊的色、香、味。如果用于炖鸡汤等不但清香、鲜美，而且温补人体。

五、竹胎盘：用温水稍长时间浸泡，直到其充分泡涨。食用方法较多，红焖、清炖均可。

六、竹燕窝：这是一种蛋白营养很高的天然食品，鲜品用清水洗净，可以炒肉丝、肉粒，也可以用于凉拌、炖汤之类。

七、玉兰片：蜀南竹海的玉兰片很有特色，有鲜的或干的两种，有大致相同的食用方法。可以作为各种现做型汤圆类的馅，另外如果切片下砂、火锅是很不错的。也可以切片或丝用来做各种炒菜和汤类。其中干品泡涨后的香味与口感均要比保鲜的更好。

品名：竹荪鸡汤

配料：土鸡、长裙竹荪、玉兰片等

菜式：清炖

品名：竹荪甲鱼汤、

配菜：长裙竹荪、甲鱼等、

菜式：清炖

品名：长裙竹荪丝

配料：鱿鱼丝、长裙竹荪丝、青、红椒丝等

菜式：白油清炒