

盛益食用菌 大量批发 食用菌鸡腿菇 欢迎订购

产品名称	盛益食用菌 大量批发 食用菌鸡腿菇 欢迎订购
公司名称	古田县盛益食用菌有限公司
价格	70.00/千克
规格参数	种类:干鸡腿菇 等级:特级 高度:5 (cm)
公司地址	福建古田县城东街道胜峰山西路2号
联系电话	暂无

产品详情

鸡腿菇是鸡腿蘑的俗称，因其形如鸡腿，肉质肉味似鸡丝而得名，是近年来人工开发的具有商业潜力的珍稀菌品，被誉为“菌中新秀”。

由于鸡腿菇集营养，保健，食疗于一身，具有高蛋白，低脂肪的优良特性。且色，香，味形俱佳。菇体洁白，美观，肉质细腻。炒食，炖食，煲汤均久煮不烂，口感滑嫩，清香味美，因而倍受消费者青睐。鸡腿菇营养丰富、味道鲜美，口感极好，经常食用有助于增进食欲、消化、增强人体免疫力，具有很高的营养价值。

素炒鸡腿菇

原料：鸡腿菇200克，胡萝卜50克，盐、鸡精、色拉油、淀粉、葱油适量。

做法：

- 1、鸡腿菇、胡萝卜洗净，切成片，用沸水焯一下。
- 2、锅内放少许油，下入鸡腿菇和胡萝卜翻炒，调味后勾芡，起锅时撒几滴葱油即可。

腿菇炒肉片

原料：鸡腿菇225克，里脊肉225克，青蒜1根。

调味料：酒半大匙，酱油半大匙，湿淀粉半大匙。酱油1大匙，糖1茶匙，盐1/4茶匙，清水4大匙，湿淀粉半大匙。

做法：

- 1、里脊肉切片，拌入调味料腌10分钟；鸡腿菇洗净，斜切片；青蒜洗净，斜切段。
- 2、先用1碗油烧至七成熟时，放入肉片过油，变色时捞出，余油倒出。
- 3、另用两大匙油炒鸡腿菇，再将肉片回锅同炒，最后放入青蒜及所有调味料，炒匀即克盛出。

鸡腿菇咸肉

虾仁鸡腿菇

原料：鸡腿菇250克，虾仁200克，鸡蛋白1个，黄瓜50克。

调料：盐4克，淀粉25克，清汤30克，料酒15克，米醋3克，白糖2克，味精3克，水淀粉15克，花生油500克（约耗75克），蒜沫5克。

做法：

- 1、将鸡腿菇用清水泡透，洗净杂质，每个切成两半；虾仁去掉虾线，放碗里，加上鸡蛋白、盐1克和淀粉拌匀；黄瓜洗净，切成小块。
- 2、取小碗1个，放入清汤、盐3克、料酒、米醋、白糖、味精和水淀粉调匀对成芡汁。
- 3、净锅置火上，放花生油烧至五成热，放入虾仁滑散至熟，捞出控净油。
- 4、原锅留少许底油，复置火上烧热，放入蒜沫和黄瓜块爆锅，倒入鸡腿菇和虾仁翻炒几下，烹入兑好的芡汁，迅速翻炒均匀，出锅装盘上桌。

古田县盛益食用菌有限公司是菇类、木耳、松茸、竹荪等产品专业生产加工的公司，拥有完整、科学的质量管理体系。古田县盛益食用菌有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

"盛益食用菌 大量批发 食用菌鸡腿菇 欢迎订购"的等级为特级，杂质 是0.1（%），种类为干鸡腿菇，水分 是90.0（%），高度为5（cm），产地/厂家是福建，完整性 为90.0（%）