

## 特级灰树花 10斤/装 餐饮/酒店

产品名称	特级灰树花 10斤/装 餐饮/酒店
公司名称	蓬莱市新港立群育苗养殖场
价格	41.00/件
规格参数	种类:干灰树花 等级:特级 :
公司地址	山东蓬莱市上海市铜川路水产干货市场
联系电话	86 21 62907680

## 产品详情

灰树花不仅营养丰富，而且鲜美可口，可烹调成多种美味佳肴，烹调后具有鲜、脆、嫩的特点。可炒、烧、涮、炖、冷拼、做汤、做馅等多种吃法。凉拌质地脆嫩爽口，炒食清脆可口，做汤风味儿尤佳。烧烛具有“一泡可用，永煮仍脆”的特点。所以现代许多烹饪大师都十分推崇利用灰树花做各种佳肴，更是现代化家庭餐桌不可多得的“山珍”。

灰树花营养丰富，其营养素含量经中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所和农业部质检中心检测每一百克干灰树花中含有蛋白质25.2克（其中含有人体所需氨基酸18种18.68克，其中必需氨基酸占45.5%）脂肪3.2克、膳食纤维33.7克、碳水化合物21.4克，灰分5.1克、富含多种有益的矿物质，钾、磷、铁、锌、钙、铜、硒、铬等，维生素含量丰富，ve109.7毫克、vb11.47毫克、vb20.72毫克、vc17.0毫克，胡萝卜素4.5毫克.多种营养素居各种食用菌之首，其中vb1和ve含量约高10~20倍，vc含量是其同类的3~5倍，蛋白质和氨基酸是香菇的2倍，能促进儿童身体健康成长和智力发育，有关的精氨酸和赖氨酸含量较金针菇中赖氨酸(1.024%)和精氨酸(1.231%)的含量高；与鲜味有关的门冬氨酸和谷氨酸含量较高，因此被誉为“食用菌王子”和“华北人参”。

1. 减少胰岛素抵抗，增强人体对胰岛素的敏感度，有助于控制血糖；
2. 抑制脂肪细胞堆积；
3. 降低血压；
4. 增强免疫力。

适合人群

一般人都适用，尤其适合儿童、女性以及\*\*、免疫力低下、肝病、糖尿病、高血压、动脉硬化、脑血栓、肥胖、水肿、脚气病、小便不利等症患者食用。

"直销 特级 灰树花 10斤/装 餐饮/酒店专供"的等级为特级，种类是干灰树花