

野树林鲍鱼菇礼盒

产品名称	野树林鲍鱼菇礼盒
公司名称	芜湖野树林生物科技有限公司
价格	36.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省芜湖六郎镇现代工业园
联系电话	0553-2590700

产品详情

产品信息

品名：鲍鱼菇

净含量：350g 150g 108g

价格：36元 18元 16元

包装：礼盒/塑料袋/pet易拉罐

生产日期：见包装封口处

保质期：12个月

产地：芜湖

执行标准：gb7096-2003

生产qs证：qs3402 1601 0318

公司名称：安徽芜湖野树林生物科技有限公司

公司地址：安徽芜湖六郎镇野树林百菇园

鲍鱼菇食谱

野树林鲍鱼菇含有大量蛋白质和多种维生素、醣类和矿物质，经常食用此菇可以强化体质、降低血压与胆固醇。其浑厚扎实的口感，不论烩、炒或炖汤皆宜。

豆角

主料：鲍鱼菇250克，豆角250克，黑椒1茶匙，蒜头3个，干葱1个。

配料：盐1/2茶匙，糖1/3茶匙，酒少许。

做法：

- 1、将豆角洗净切条，鲍鱼菇切片待用。
- 2、将豆角、鲍鱼菇同放于沸水中灼一灼，过冷水隔干水分，待用。
- 3、把干葱、蒜头拍扁，待用。锅烧热加油爆香干葱、黑椒、蒜头。
- 4、加上豆角和鲍鱼菇一起炒约一分钟。
- 5、放入调味料和少许酒调味，炒匀上碟即成。

茶扒

作法：

- 1、鲍鱼菇切块川烫后脱水，拌入香菇精、盐。
- 2、芥蓝菜洗净川烫，切小段备用。
- 3、沙拉油热锅，放入姜、沙茶爆香，添加适量的水滚过，再放入鲍鱼菇拌入味，再放入芥蓝菜拌匀即可。
- 4、上盘时辣椒点缀其上。
- 5、鲍鱼菇脱干水分才会脆脆的，口感一级棒。

淮山

材料

鲍鱼菇50克，猪骨250克，鲜淮山400克，盐，鸡精适量

做法

鲍鱼菇洗净热水浸泡半小时，鲜淮山去皮切厚片；

猪骨斩件飞水；

沙锅加入1200毫升水，放入鲍鱼菇（浸泡的水一起下）和猪骨煮开，小火煲1.5小时；

加入鲜淮山，再煲煮20分钟；

蚝肉

材料

牛肉片300公克，鲍鱼菇40公克，豌豆40公克，葱1支，姜片2片，辣椒1条，a.蚝油1大匙，糖1/2小匙，盐1/4小匙，水3大匙，太白粉1/2小匙，b.香油1/2小匙，糖1小匙，小苏打粉1公克，水1大匙，酱油1大匙，蛋白1大匙

做法

- 1.牛肉片用腌料腌约20分钟；鲍鱼菇切片后，放入沸水中氽烫；豌豆放入沸水中氽烫去豆涩味；葱切段；姜、辣椒切片，备用。
- 2.热一锅，放入适量的油，将作法1的牛肉片入锅中过油至变色后，立即捞出备用。
- 3.作法2的锅中留下少许的油，将作法1的葱段、姜片入锅爆香后，加入作法1的鲍鱼菇片、辣椒片、作法2的牛肉片及调味料a炒匀后，起锅前淋上调味料b即可。