

# 特级茶树菇 脱水食用菌 干茶树菇

产品名称	特级茶树菇 脱水食用菌 干茶树菇
公司名称	天津市泽华菌菜配送中心
价格	65.00/袋
规格参数	产地:中国大陆 品牌:无 保质期:无(天)
公司地址	中国 天津市 天津市河西区何庄子友鹏交易中心
联系电话	86 22 28188916 13820400191

## 产品详情

产地	中国大陆	品牌	无
保质期	无(天)	绿色食品	是

### 干茶树菇

茶树菇，又名茶薪菇，是集高蛋白，低脂肪，低糖份，保健食疗于一身的纯天然无公害保健食用菌。其味美，柄脆，香浓纯正，为宾馆，家庭宴席高级保健食品。

特级茶树菇：菇帽鲜黄整齐，菇柄细嫩，全菇长度10公分左右，气味浓香，是茶树菇中精品。

每包10斤，650元/包

### 干茶树菇的食用方法：

茶树菇又称茶新菇、仙姑。其菇薄柄脆，美味在柄，香淳脆嫩，味道清香。茶树菇营养丰富、均衡，内含人体所需成分，常食可美容、降血压、健脾胃、消脂、瘦身，享有“中华神菇”的美称。以下介绍茶树菇的集中食用方法，在制作过程中，也可以用其他均菇代替，香菇和牛肝菌都是不错的选择，也可以各种菌菇混合食用。

#### 1.干锅茶树菇

原料：新鲜茶树菇250g，猪五花肉150g，青红椒各半根，大蒜4瓣，姜2片，香葱4根，泡红椒适量

调味料：酱油、糖、鸡精、料酒

制作：

- a、茶树菇用温水泡后洗净，五花肉切薄片，青红椒切丝，大蒜切片，葱切段
- b、锅内热油，六成熟时，放入五花肉，小火将煸至吐油，肥肉部分成透明色
- c、将五花肉拨至锅的一边，往锅内放入泡红椒，炒出油后放入葱、姜、蒜，并与五花肉一同炒匀
- d、加料酒、酱油、糖、鸡精调味后放入茶树菇炒匀
- e、加入青红椒略炒即可起锅

## 2.腊肉茶树菇

原料：茶树菇一把，腊肉1块，青红椒个一根，大蒜8瓣，干红椒8根

调料：辣酱、耗油、盐、糖

制作：

- a、茶树菇温水泡发后，捞出洗净后切去根部，过滤泡发的水备用
- b、锅中倒入适量清水，大火加热至沸腾后，放入茶树菇焯烫1分钟后捞出切段。放入腊肉焯烫3分钟，至表面变色即可，捞出后切片。青红椒去蒂后洗净切成小块，大蒜去皮洗净后拍碎
- c、炒锅中倒入油，大火加热至6成熟后，调成中小火，放入辣酱，干红辣椒将油炒成红色，再倒入大蒜和好友超出香味，放入茶树菇翻炒3分钟，放入腊肉和过滤后的茶树菇水没过食材表面，调入盐和糖加盖焖5分钟后，放入青红椒块，继续翻炒1分钟即可。

腊肉和过滤后的茶树菇水没过食材表面，调入盐和糖加盖焖5分钟后，放入青红椒块，继续翻炒1分钟即可。

### 购物需知

网上报价为批发价格，可以混批一次购买不可低于300元，零售客户可到淘宝网购买

批发客户一律发物流，运费到付由买方支付；物流合作公司天地华宇、佳吉物流。客户对物流公司有要求请告诉客服人员。

（包括食品包装重量）

您选择商品后请与卖家联系确定运费

### 交易说明

1.本店产品均低价于市场价，请不要议价。感谢您的理解和支持。

您购买的商品每天中午11：30发货，请掌握好购买和付款时间。2.

北京、天津一律采用快递，每公斤费用为6.0元。正常情况下1-3天到货。3.其它地区采用快递或者邮政平邮，快递10--15元每公斤起，邮政平邮按照地区区分邮费。正常情况下7-15天到货。

平邮按实际邮资收取。购物时请与我们确定运费。商品标注重量为净含量非毛重，请不要与投递商品的毛重相混。

### 买家须知

1、快递签收商品前请先开箱核对箱内商品数量，如遇快递员要求先签收再验货的情况请于签收后当着快递员的面开箱核对，如有短少的情况，请让快递人员写下书面证明，并直接交给快递员退回。2、包裹由于在运输途中的颠簸和挤压，有极少部分土特产包装袋有可能会破损，这是网上任何一个食品卖家无法保证的。当然，我们发货时会极力避免漏发和加强包装，防止运输过程中的破损。3、图片全部是实物拍摄，由于每人电脑显示屏色彩设置不一样，照片跟实物色彩可能有一定的误差，这完全属于正常现象。若有质量问题，我们承诺免费退货服务。买家收到货后请及时给出客观公正的评价，如有疑问，请先和我们及时沟通，协调解决。如果随意给出不公正的中评或者差评，我们一律投诉到底。

若买家购买了此宝贝，被视为默认已经阅读以上所有条款并且接受。

家里的超市网址：<http://www.022gw.cn>

实体店地址：天津市河西区灰堆南友鹏交易中心旺旺在线：购物在家1qq：1041134161电话：022 - 281889