

批发产地速冻老人头菌 信诚

产品名称	批发产地速冻老人头菌 信诚
公司名称	昆明市信诚菌业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品种:信诚 产地:云南 新奇创意项目:不报名
公司地址	中国 云南 昆明市 官渡区中苜
联系电话	86 0871 8271672

产品详情

品种	信诚	产地	云南
新奇创意项目	不报名		

老人头干品切片的时候是雪白的，但是不知道为什么，不管你是晒干还是烤干，有一部分的中间总有些黄色的部分，希望大家理解哦。老人头菌 - 简介老人头菌，学名槲梭柄乳头蘑，也叫植物鲍鱼，菌体肥大，肉质洁白细嫩。对生长环境挑剔，只在海拔2500米以上的针叶林中有少量生长。它名字有趣，药理功能也显著，补脾益肾，滋阴壮阳；口感脆嫩，好似鲍鱼。中文别名为纱罗包、松苞菇(云南)、罗汉菌(四川)、松杉苞、梭柄乳头蘑。产季为每年5月中旬到次年1月初，出菇高峰期为8月、9月、10月。老人头菌子实体大型。菌盖宽7-20cm，初扁半球形，后伸展近形态特征扁平，白色至灰白色，有时带灰褐色，光滑，发亮，粘，边缘内卷并附着菌幕残片。

菌肉白色，肥厚。该菌多生于海拔1200米以上，松、杉木、油杉等针阔叶林中阴湿疏松的地上，尤其在有稀疏阳光照射、且有落叶覆盖的缓坡上更为常见，单生至群生。该菌洁白细嫩、鲜脆可口，含有丰富的蛋白质、氨基酸和钙、儿矿特质及维生素。下面让我们来看看新鲜的老人头菌子老人头菌：老人头（*catathelasma, ventricosum*）因菌体短胖肥硕，菌盖厚实、菌满如老寿星的光头而得名，又叫仙人头，是生长在云贵高原3000米以上的杉树寄生菌，对生长环境非常挑剔，所以人工无法培植。该菌洁白细嫩、富有弹性且滋味鲜美，可与鲍鱼媲美，故被誉为“植物鲍鱼”，是烹制素食鲍鱼的最佳原料。营养价值：含有丰富的蛋白质、氨基酸和多种矿物质及维生素，尤其是氨基酸品种比较齐全，还富含年轻态因子。食疗作用：中医认为该菌味辛性温，微酸，可治心脾暴病，补脾益肾、滋阴壮阳、理气排毒、健骨强身之功效，还可治气血两亏、神疲乏力、腰膝酸软、面色无华等中老年易得之症。减肥：低脂肪、低胆固醇、低热值，是天然的减肥食品。烹饪方法：味微酸，适合熘、炒、拌、煲、爆、炖等。特别提示：先将干品反复多次洗净泥沙，再放入清水中浸泡20分钟待用。浸泡过的水可用来做汤或炒菜。菌内含异性蛋白质，食用蛋类、乳类、海鲜过敏者慎食！老人头回锅特点：肉肥而不腻，菌鲜脆可口。制法：老人头菌切片，余水漂洗后待用；猪后腿肉切成薄片。旺火入油，加入郫县豆瓣煸炒至色红，入猪肉，再放入菌加调味品、青蒜苗，炒几下即可。杭椒炒素鲍原料：净老人头菌125克，青杭椒（小细青椒）75克。调料：耗油10克，黄豆酱油5克，蒜片4克，精盐2克，白砂糖3克，姜汁酒5克，鸡精2克，精致油15克（实耗），芝麻油5克，淀粉5克。制法：1、将老人头菌焯沸水，并沥干水分；另将杭椒摘去籽，清洗干净。

2、起中量油锅，烧至六成热，将原料投入过油，至表面水分蒸发，倒出沥油。原锅留少许油，爆香蒜片，放入调味品，勾厚芡，再将原料放入翻炒均匀，淋入芝麻油即可。小排炖素鲍原料：净老人头菌200克，小排骨100克，枸杞子15克。调料：高汤400克，鸡精5克，大葱15克（切大块），姜片5克，大蒜子3只。制法：1、将老人头菌和小排骨分别焯水，以除异味，2、将小排骨放入高汤中，加大葱、姜片、大蒜子烧开，改小火煨至酥烂脱骨，然后放入老人头菌烧15分钟，加入鸡精即可。

老人头菌菌体肥大，肉质洁白细嫩。对生长环境挑剔，只在海拔2500米以上的针叶林中有少量生长。它名字有趣，药理功能也显著，补脾益肾，滋阴壮阳，口感也好！人们常用它来刷火锅，炒吃都很不错