

供优质秀珍菇 鲜菇 禾绿

产品名称	供优质秀珍菇 鲜菇 禾绿
公司名称	江山市禾绿农产品有限公司
价格	面议
规格参数	种类:鲜菇 品牌:禾绿 等级:特级
公司地址	浙江 江山市 石门镇塘家岗村徐村74-1
联系电话	05704727433 13857009189

产品详情

秀珍菇（*pleurotus geesteranus*）在分类学上属于真菌门、担子菌纲、伞菌目、侧耳科侧耳属。名称来源于台湾，它不同于普通的凤尾菇是因为其较小，柄有5~6厘米，盖直径<3厘米，秀珍菇其实是一个商业味比较浓厚的凤尾菇名称。营养价值 秀珍菇不仅营养丰富，而且味道鲜美，蛋白质含量比双孢蘑菇、香菇、草菇更高，质地细嫩，纤维含量少；据福建省农业科学院运动土壤肥料研究所测定，鲜菇中含蛋白质3.65-3.88%、粗脂肪1.13%、还原糖0.87-1.80%、糖分23.94-34.87%、木质素2.64%、纤维素12.85%、果胶0.14%，还含有纤维素、矿物质等。它的蛋白质含量，接近于肉类，比一般蔬菜高3-6倍，秀珍菇含有17种以上氨基酸，更为可贵的是，它含有人体自身不能制造，而膳食中通常又缺乏的苏氨酸、赖氨酸、亮氨酸等。可见，秀珍菇是一种高蛋白、低脂肪的营养食品，它鲜美可口，具有独特的风味，美其名曰““味精菇””。

栽培季节的选择

根据秀珍菇的生物学特性以及不同地区的气候条件，基本可以确定秀珍菇的制种和栽培时间，上海地区大棚栽培秀珍菇，除了1、2、7、8、12月份不能正常出菇以外，其他季节都可以出菇，而在1月份和2月份可以进行秀珍菇的菌包生产，因此，一年中可以有9个月用于秀珍菇的栽培生产。如果辅以一定的加温设施，在温度较低的月份里也可以进行秀珍菇的出菇。

培养料的选择及配方

秀珍菇栽培可分别采用木屑、稻草、棉籽壳等基本原料，栽培试验表明，应用香菇培养料配方虽然能获得较高的产量，但栽培周期较长，秋季栽培需要跨越低温的冬天，增加管理成本。而以稻草、棉籽壳等部分代替，可以获得同样的生物学效率，且栽培周期缩短，在大规模的生产中建议使用。

几种常用配方

配方一：木屑60%，棉籽壳15%，稻草15%，麸皮10%。

配方二：木屑80%，麸皮18%，石膏1%，蔗糖1%。

配方三：木屑59%，棉籽壳30%，麸皮10%，石膏1%。

配方四：木屑30%，棉籽壳30%，稻草30%，麸皮10%。

木屑必须先过筛，去除木块、木片，防止刺破塑料袋。稻草利用专门的机器切成3-4厘米长置于pH11的石灰水中浸泡48小时，捞出，用水冲洗，使pH降至7左右，然后沥干多余水分。棉籽壳和麸皮最好在日光下曝晒一天后备用。配方四的c/n较低，接种时的无菌要求较高。

栽培季节的选择

根据秀珍菇的生物学特性以及不同地区的气候条件，基本可以确定秀珍菇的制种和栽培时间，上海地区大棚栽培秀珍菇，除了在1、2、7、8、12月份不能正常出菇以外，其他季节都可以出菇，而在1月份和2月份可以进行秀珍菇的菌包生产，因此，一年中可以有9个月用于秀珍菇的栽培生产。如果辅以一定的加温设施，在温度较低的月份里也可以进行秀珍菇的出菇。

培养料的选择及配方

秀珍菇栽培可分别采用木屑、稻草、棉籽壳等基本原料，栽培试验表明，应用香菇培养料配方虽然能获得较高的产量，但栽培周期较长，秋季栽培需要跨越低温的冬天，增加管理成本。而以稻草、棉籽壳等部分代替，可以获得同样的生物学效率，且栽培周期缩短，在大规模的生产中建议使用。

几种常用配方

配方一：木屑60%，棉籽壳15%，稻草15%，麸皮10%。

配方二：木屑80%，麸皮18%，石膏1%，蔗糖1%。

配方三：木屑59%，棉籽壳30%，麸皮10%，石膏1%。

配方四：木屑30%，棉籽壳30%，稻草30%，麸皮10%。

木屑必须先过筛，去除木块、木片，防止刺破塑料袋。稻草利用专门的机器切成3-4厘米长置于pH11的石灰水中浸泡48小时，捞出，用水冲洗，使pH降至7左右，然后沥干多余水分。棉籽壳和麸皮最好在日光下曝晒一天后备用。配方四的c/n较低，接种时的无菌要求较高。

栽培季节的选择

根据秀珍菇的生物学特性以及不同地区的气候条件，基本可以确定秀珍菇的制种和栽培时间，上海地区大棚栽培秀珍菇，除了在1、2、7、8、12月份不能正常出菇以外，其他季节都可以出菇，而在1月份和2月份可以进行秀珍菇的菌包生产，因此，一年中可以有9个月用于秀珍菇的栽培生产。如果辅以一定的加温设施，在温度较低的月份里也可以进行秀珍菇的出菇。

培养料的选择及配方

秀珍菇栽培可分别采用木屑、稻草、棉籽壳等基本原料，栽培试验表明，应用香菇培养料配方虽然能获得较高的产量，但栽培周期较长，秋季栽培需要跨越低温的冬天，增加管理成本。而以稻草、棉籽壳等部分代替，可以获得同样的生物学效率，且栽培周期缩短，在大规模的生产中建议使用。

几种常用配方

配方一：木屑60%，棉籽壳15%，稻草15%，麸皮10%。

配方二：木屑80%，麸皮18%，石膏1%，蔗糖1%。

配方三：木屑59%，棉籽壳30%，麸皮10%，石膏1%。

配方四：木屑30%，棉籽壳30%，稻草30%，麸皮10%。

木屑必须先过筛，去除木块、木片，防止刺破塑料袋。稻草利用专门的机器切成3-4厘米长置于pH11的石灰水中浸泡48小时，捞出，用水冲洗，使pH降至7左右，然后沥干多余水分。棉籽壳和麸皮最好在日光下曝晒一天后备用。配方四的c/n较低，接种时的无菌要求较高。

秀珍菇营养丰富，蛋白质含量比香菇、草菇还高，而且纤维含量少，热量极低，就算多食也不怕发胖。汀路美眉称，秀珍菇味道清甜，质地细嫩，适合与肉类同烹，可用清炒、滚汤或焖煮之法，来衬托出肉类的鲜美之味。

秀珍菇炒烤肠

材料：秀珍菇（160克）、蒜蓉烤肠（150克）、鸡蛋（3只）、葱花（1汤匙）

调料：油（4汤匙）、盐（1/2汤匙）

烹饪指导

1、蒜蓉烤肠斜切成薄片；秀珍菇洗净，沥干水备用。

鸡蛋打入碗内，加入1/5汤匙盐、1/2汤匙葱花和3汤匙清水，搅打均匀备用。

烧热半锅水，放入秀珍菇焯30秒，至其变软出水，捞起沥干水。

旺火烧热干锅，加入3汤匙油烧热，倒入蛋液摊匀，以小火炒至蛋液凝固，盛起待用。

续添1汤匙油烧热，先倒入蒜蓉烤肠片，以小火炒至香气四溢，再倒入秀珍菇拌炒均匀。

加入1/5汤匙盐调味，倒入炒蛋翻炒均匀，洒入葱花，即可出锅。

本产品的种类是鲜菇，品牌是禾绿，等级是特级，残缺菇是1.0（%），杂质是0.1（%），水分是86.0（%），产地是浙江省江山市禾绿农产品有限公司