

茶树菇炒肉片 供应 食用菌干货 土特产 SYJ-CSG01 茶树菇

产品名称	茶树菇炒肉片 供应 食用菌干货 土特产 SYJ-CSG01 茶树菇
公司名称	温州市浙南农副产品中心市场信诚农副产品经营部
价格	面议
规格参数	种类:干茶树菇 等级:一级 完整性 :90.0 (%)
公司地址	中国 浙江 温州市 温州市浙南农副产品中心市场3区62号
联系电话	86 577 88530662 13175699577

产品详情

由于各个电脑的显示器存在色差请以实物为准

茶树菇简介

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。

茶树菇的吃法做法：

材料：

瘦肉一小块、茶树菇七两、香菜半棵、蒜半个

调料：

盐一匙、生抽三匙，料酒两匙

准备工作：

瘦肉切片，加生抽、少许盐腌制。茶树菇切段备用。蒜切成蒜茸。

烹调步骤：

第一步：热油爆香蒜茸至金黄色，加入腌制好的肉片翻炒。这样，使肉片带有较为浓郁的蒜香。

第二步：炒好的肉片盛碟。然后重新加少许油起锅。

第三步：炒茶树菇，炒时加适量盐。炒茶树菇要注意火候，猛火快炒，使其水分保持在体内。

第四步：茶树菇熟后，迅速加入刚炒好的肉片，翻炒两下，加一点点料酒带出更多的鲜香味。

第五步：起锅。

茶树菇炒肉 茶树菇营养丰富，蛋白质含量高达19.55%。所含蛋白质中有18种氨基酸，其中含量最高的是蛋氨酸占2.49%，总氨基酸含量为16.86%。人体必需的8种氨基酸含量齐全，并且有丰富的b族维生素和钾、钠、钙、镁、铁、锌等矿质元素。

买家自己承担邮费

联系人：方经理

电 话：86 0577 88551351

传 真：86 0577 88553132

移动电话：13175699577

本产品的种类是干茶树菇，等级是一级，完整性 是90.0（%），杂质 是0.1（%），水分 是8（%），生产日期是2013-12