

特级茶树菇 特价批发 13年新菇干货 优质茶树菇 开伞未开伞250g香

产品名称	特级茶树菇 特价批发 13年新菇干货 优质茶树菇 开伞未开伞250g香
公司名称	成都齐安堂商贸有限公司
价格	面议
规格参数	种类:干茶树菇 品牌:齐安堂 等级:特级
公司地址	成都市武侯区武侯祠大街252号1-1幢1层1号
联系电话	暂无

产品详情

齐安堂生态港

—— 生态齐安堂，健康响叮当

我们家的茶树菇都是新鲜采摘，自然晾晒，是未开伞的茶树菇哦。无硫磺熏制（硫磺熏制过的茶树菇保质期更长），纯天然，绿色健康。味纯清香，口味极佳，营养丰富。

亲们，我们的茶树菇既没有硫磺熏制，还很新鲜哦，赶快下手吧，存货不多哦。

茶树菇，是集高蛋白，低脂肪，低糖份，无污染，无药害，保健食疗于一身的纯天然无公害保健食用菌。

我们家的茶树菇盖嫩柄脆，味纯清香，口感极佳，可烹制成各种美味佳肴，营养价值超好的哦，属高档食用菌类。

吃着农家肥长大，绿色健康，口感更佳，营养更丰富，绝对让您爱不释手。

茶树菇含有人体所需的18种氨基酸，特别是含有人体所不能合成的8种氨基酸、葡聚糖、菌蛋白、碳水化合物等营养成分，全方位呵护您的健康。

茶树菇，民间称之为“神菇”。有滋阴壮阳，益气开胃，提高人体免疫力，增强人体防病能力之功效，常食可以起到抗衰老，美容养颜等作用。

【食用价值】

1、防癌抗癌

茶树菇含大量抗癌多糖，有很好的抗癌作用，人们把它称做“中华神菇”、“保健食品”、“抗癌尖兵”。

2、抗衰老

具有补肾滋阴、健脾胃、提高人体免疫力、增强人体防病能力的功效。常食可起到抗衰老、美容等作用。

3、缓解小儿尿床

茶树菇对肾虚尿频、水肿、气喘，尤其小儿低热尿床，有独特疗效。

由于干旱，小河里面的水少得可怜了，河里的石头通通都露出来了。

阳光洒满了整个乡村，这些全部都是以前的老房子了，墙上斑驳着岁月的痕迹。

由于光线太暗，所以拍得非常模糊，这些都是种植茶树菇的养料。

大棚里种植的茶树菇

茶树菇的长势非常不错，我们采摘的时候选择的都是未开伞的茶树菇。这样的茶树菇口感更佳，营养更丰富。

采摘之后晾晒的茶树菇

这是已经快晾晒结束的茶树菇，样子是不是都干瘪了好多呢，哈哈！

【茶树菇的做法】

干煸茶树菇

【材料】

茶树菇, 生姜, 洋葱, 青红椒, 木耳少许, 半茶勺小苏打粉, 少许盐, 糖, 料酒, 黑胡椒粉, 花椒粉, 半个鸡蛋清, 少许生粉, 麻油

【做法】

1、牛肉切丝，加半茶勺小苏打粉，少许水抓匀，入冰箱涨发后，加少许盐，糖，料酒，黑胡椒粉，花椒粉抓匀，半个鸡蛋清，少许生粉上浆（为了防止炒时定锅，可加点油进去抓抓，进冰箱2小时以上）2、将茶树菇去根，煎成小段，洗干净后绰水沥干，生姜切末，洋葱切小粒，青红椒切成细丝，木耳撕一下待用。3、起锅上油，用少许油先将牛肉丝滑散，肉丝变色后，略放酱油炒熟后盛出，再用少许油煸香生姜，洋葱粒，倒入绰好水沥干的茶树菇翻炒，放炒好的牛肉丝，略放盐，糖，淋上麻油，大火煸炒五分钟既可。

茶树菇排骨汤

【材料】

排骨500克，茶树菇（干）50克，生姜一块，盐

【做法】

1.排骨飞水后，冲洗干净浮沫，生姜切片。2.茶树菇用水浸泡至软后切去根部，清洗干净。3.全部材料放进汤锅，加入10碗清水。4.大火煮开后转中小火煲2个小时，放盐调味即可。

本产品的种类是干茶树菇，品牌是齐安堂，等级是特级，完整性 是90.0（%），杂质 是0.2（%），水分 是85.0（%）