

天然特级猴头菇 干货 古田特产 养胃抗癌 200g

产品名称	天然特级猴头菇 干货 古田特产 养胃抗癌 200g
公司名称	上海正施实业有限公司
价格	面议
规格参数	种类:干猴头菇 品牌:正施品 等级:特级
公司地址	上海市奉贤区庄行镇三城路463号1层
联系电话	021-57758695 13003190009

产品详情

好消息，【正施品】为感谢广大客户，特推出 菌菇系列打七折，亏本促销，数量不多快来抢购。【推出菌菇有：姬松茸，银耳200克的，猴头菇，花菇，鸡腿菇，虫草花，百子菇，黑木耳，茶树菇。卖完为止】。

《正施品》承诺：本店销售所有产品均为正品，我公司坚持以质为本，以民为天秉承“绿色安全健康”的核心理念，长期致力于产品质量，让消费者享用优质产品，享受健康产品带来的优质生活。

订购热线：400-8560-199 021-57796903

网址：www.zhengshish.com

猴头菇是中国传统珍贵食用菌,与熊掌、海参、鱼翅并称“四大名菜”,并有“山珍猴头、海味燕窝”之说。临床应用表明,猴头菇可治疗消化不良、胃溃疡、胃窦炎、胃痛、胃胀及神经衰弱等疾病。猴头菇是一种药食两用真菌,猴头菌性平,味甘能利五脏、助消化、滋补、抗癌、治疗神经衰弱。

猴头菇食疗价值 中医认为,猴头味甘,性平,利五脏,健脾胃,助消化,滋养强壮,适用于消化不良、体质虚弱等病症。

猴头菇功效

1)抗溃疡和抗炎作用。

2) 抗肿瘤作用。

3) 保肝护肝作用

4) 增加免疫力，抗衰老作用。

5) 提高机体耐缺氧能力，增加心脏血液输出量，加速机体血液循环。

6) 降低血糖和血脂的作用。1>肚片炒猴头菇： [原料] 干猴头菇30克，熟猪肚260克，韭菜80克，植物油、香油、精盐、味精、白糖、胡椒粉、料酒各适量。(制法) 将干猴头菇用温水泡发，洗净，顺刺切片，入沸水锅氽去苦味，捞出控干水；熟猪肚切成片。炒锅上旺火加植物油烧热，下熟猪肚片、猴头菇片煸炒，加料酒、精盐、白糖、味精、韭菜，淋上香油，炒匀后装盘，撒上胡椒粉即可。[功效] 助消化，补虚损，健脾胃。2>菜心炒猴头菇： (原料) 水发猴头菇800克，火腿片20克，青菜心120克，鸡蛋2个，葱段、姜片、精盐、湿淀粉、鸡汤、熟猪油各适量。(制法) 将水发猴头菇顺刺切片，入沸水锅内氽10分钟，捞出，控干水，放碗内，加葱段、姜片、精盐、鸡汤，上笼蒸35分钟，取出滗去汤汁，去葱、姜。在鸡蛋清碗内加湿淀粉、鸡汤调成糊，涂在猴头菇片上，投入烧热的熟猪油锅中炸成黄色出锅。锅内留底油，烧热后下火腿片、青菜心翻炒，投下猴头菇片、鸡汤烧沸，用湿淀粉勾芡即可。[功效] 开胃健脾。3>肋条肉烧猴头菇 (原料) 水发猴头菇250克，猪肋条肉150克，水发黑木耳、水发玉兰片、油菜心各50克，海米、精盐、味精、鸡蛋、醋、葱、姜、干淀粉、清汤、香油、熟猪油各适量。(制法) 将水发猴头菇去根蒂，切成片，入沸水锅中略氽后捞出，挤干水；猪肋条肉去皮，洗净，剁成茸，放入碗内，加鸡蛋清、水、精盐搅匀上劲，挤成圆子，放入沸水锅中氽熟捞出；水发玉兰片、油菜心洗净，切成片；葱、姜洗净，分别切成细丝。将油菜心放入沸水锅中氽熟捞出。炒锅上小火，放入熟猪油和用干淀粉调成的鸡蛋黄液，摊成蛋皮取出，切成片。炒锅内加入清汤、玉兰片、海米、黑木耳、油菜心、葱丝、姜丝、蛋皮、猪肉圆子、猴头菇片烧沸，加精盐、味精、醋，撇去浮沫，淋入香油出锅即可。[功效] 适用于贫血。

4>猴头菇清炖排骨 [原料] 鲜猴头菇250克，猪排骨200克。香菇3个，精盐、酱油各适量。(制法) 将鲜猴头菇浸泡去苦味；香菇泡发后切片；猪排骨洗净后切成小块。将猴头菇、香菇片、猪排骨一起放入锅中，放水适量，用旺火煮半小时，加入精盐、酱油即可。[功效] 助消化，健身体。

5>蹄筋红烧猴头菇 [原料] 水发猴头菇200克，蹄筋250克，冬笋、火腿、海米各20克，鸡油、酱油、料酒、白糖、味精、葱、姜、猪油、精盐各适量。 [制法] 将水发猴头菇顺刺切成片；蹄筋切成段；火腿、冬笋切成片；葱、姜切成豆瓣片。将猴头菇片、蹄筋段入沸水锅中焯一下取出。炒锅加猪油烧至七成热时，倒入猴头菇片、蹄筋段爆炒，倒入漏勺，沥去油。原锅加葱片、姜片、火腿片、冬笋片、海米、猴头菇片、蹄筋段，再加料酒、精盐、酱油、白糖、味精和水，烧沸后改小火烧至汁浓，淋入鸡油，起锅装盘即可。[功效] 助消化，强筋骨。6>猴头菇炖狗鞭 (原料) 猴头菇50克，狗鞭20克，羊肉250克，巴戟、菟丝子各15克，肉苁蓉、肉桂、料酒、味精、花椒、姜、猪油、精盐各适量。(制法) 将狗鞭用水泡发，洗净；猴头菇用热水泡发，与洗净的狗鞭、羊肉同放入沸水锅内煮，放入姜、料酒、肉桂、花椒，待锅开后改用小火爆至六成熟。将菟丝子、巴戟、肉苁蓉装入纱布袋内，扎好口放入锅内继续炖，待狗鞭、羊肉熟烂后捞出改刀，装碗里，加味精、精盐、猪油。饮汤，食肉，隔2—3日炖食1次，连服3~5剂。[功效] 温补肾阳。7>冬笋烧猴头菇 (原料)

猴头菇550克，火腿片、熟冬笋片、料酒、精盐、葱结、姜片、油菜心、熟猪油各适量。(制法) 将猴头菇去根蒂，顺毛批成大片；油菜心洗净，切成段。炒锅上中火，放熟猪油烧热，投入姜片、葱结炸香，加料酒、猴头菇片、火腿片、熟冬笋片、油菜心段烧沸，改小火烧至猴头菇片松软，再改用中火，加精盐，淋上熟猪油，倒入大圆盘内即可。[功效] 适用于失眠。8>猴头菇烩玉兰片 [原料] 猴头菇200克，火腿片45克，水发玉兰片40克，鸡蛋3个，湿淀粉、味精、青豆、料酒、姜汁、葱段、精盐、酱油、鸡汤、熟猪油各适量。[制法] 将猴头菇去蒂，洗净，入沸水锅中焯一下捞出，挤干水，批成薄片，放入碗内，加鸡蛋清、精盐、湿淀粉，搅拌均匀，然后将猴头菇片逐一放入沸水锅中氽熟捞出。炒锅用中火，加熟猪油烧热，投入葱段炸香，加入料酒、水发玉兰片、青豆、酱油、姜汁、精盐、鸡汤、猴头菇片、火腿片，焖至汤稠时加味精，用湿淀粉勾芡，淋入熟猪油，出锅装盘即可。[功效] 适用于四肢无力、神经衰弱、失眠。

9>冬菇烧猴头菇[原料]干猴头菇200克，水发冬菇250克，火腿100克，黄瓜皮40克，鲜汤、料酒、精盐、味精、湿淀粉、酱油各适量。(制法)将干猴头菇放入沸水锅中焖约30分钟取出，去蒂，挤干水，加入温水中浸泡片刻，洗净，沥干水，顺毛切成薄片；水发冬菇、黄瓜皮洗净，分别切成薄片；火腿切成薄片。将猴头菇片、火腿片、冬菇片、黄瓜皮分别摆成4排，放入碗内。将料酒、酱油、鲜汤、精盐倒入另一碗内调匀，然后浇入摆有猴头菇的碗内，上笼蒸约60分钟取出，滗出汤汁，扣在盘内，揭去碗。汤锅上旺火，倒入滗出的汤汁烧沸，放味精，用湿淀粉勾芡，出锅浇在盘内即可。[功效]

适用于慢性支气管炎。10>沙锅鸡脯猴头菇(原料)水发猴头菇800克，鸡脯肉600克，干贝50克，火腿120克，冬笋100克，腐竹80克，清汤、葱、姜、精盐、料酒、熟猪油各适量。(制法)将水发猴头菇挤干水，切成片；鸡脯肉切成块；干贝去筋，洗净；火腿切成片；冬笋用刀拍松，切成块；腐竹洗净，切成段。将腐竹、冬笋、干贝分别下入开水锅中氽透捞出，放入沙锅内烧热，加熟猪油，烧至六成热时，下入猴头菇片、鸡脯肉块、火腿片，锅上旺火，加入葱、姜、料酒、精盐、清汤，炖至鸡脯肉软烂，出锅即可。(功效)适用于胃溃疡、胃炎。

11>母鸡炖猴头菇(原料)干猴头菇100克，净母鸡1只，猪肥肉120克，熟火腿、水发冬笋各20克，花椒、葱结、姜片、料酒、酱油、精盐、清汤、熟鸡油各适量。(制法)将干猴头菇在沸水锅内煮约30分钟捞出，去根蒂，洗净，切成大块；母鸡去内脏，洗净；猪肥肉、熟火腿、水发冬笋分别切成片。炒锅上旺火加熟鸡油烧热，下姜片、葱结炸香，放猪肥肉片炒片刻，下猴头菇块、花椒、料酒、酱油煸炒，出锅倒入碗内，拣去葱结、姜片，与冬笋片、熟火腿片一起，从母鸡的开口处填入鸡膛，放大汤盘内，加清汤、酱油、料酒、精盐，入笼用旺火蒸2小时，至鸡熟烂时取出即可。(功效)适用于失眠、四肢无力、神经衰弱。

(一)云片猴头原料：干猴头菇2两，香菇1两，冬笋1两，黄瓜皮1两，清汤3两，湿淀粉2两，火腿2两。做法：将猴头菇在温水中浸15分钟，挤净水分切片。其他原料如香菇、冬笋等均切成片。按相同层次摆成三排于碗中，另取一碗把料酒、酱油、清汤调匀，浇在排好猴头菇的碗内，上笼旺火蒸1小时，倒出汤汁(留用)翻扣在盘内。将汤汁放入炒勺内，用中火烧沸再加入味精，将湿淀粉匀浇在盘内猴头菇上即成。此菜鲜嫩，味清香，因有红、黄、绿、白、黑、五色，形似云层。

(二)猴头瓢鸡原料：干猴头菇2两，母鸡1只(约1.5斤)，肥猪肉1.5斤，鸡油2两，火腿、冬笋、砂仁、葱段、姜片、鲜花椒、酱油、料酒等适量。做法：将干猴头菇用温水浸15分钟，挤尽水分切块。母鸡宰后肋下开膛取出五脏。猪肉、火腿、冬笋切成一寸长，5分宽、1分厚的片，砂仁用刀捣碎。砂锅内放鸡油烧六成熟，散入葱段、姜片炸出香味，即放肥肉片、猴头块，加鲜花椒、酱油、料酒，炒六分钟放入碗内(拣出葱、姜)，与冬笋、火腿、砂仁一起搅匀，装入鸡腹，置大汤盘内(刀口朝下)加入清汤、酱油、味精、料酒、葱段，用纱布将鸡盖好入笼蒸2小时取出，揭去布，挑去葱、姜即成。

(三)猴头菇炒蛋(闽东地方菜)原料：鲜猴头菇5两，鸭蛋4个，熟猪油1.5两；葱白5分，精盐、味精、酱油、料酒少许。做法：将鲜猴头菇浸泡清水中15分钟后，捞出用手捏干水分，切成薄片。把鸭蛋破壳倒碗中磷匀。将锅烧热加猪油1两，放入葱白爆锅，见葱白稍有变黄加入猴头片武火翻炒至熟，暂寄锅边。往锅里再加猪油半两，烧熟即倒入调匀的蛋和精盐、味精；酱油、料酒等调料，混合炒熟的猴头用武火迅速翻炒至蛋熟起锅即成。

(四)排骨清炖猴头菇(闽东地方菜)原料：鲜猴头菇4两，猪小排半斤，香菇2个，精盐、味精、料酒、糖等少许。做法：将猴头菇浸水15分钟后，漂去苦味捞出捏干切片。香菇洗净发好切片。排骨洗净砍成小块。将猴头菇、香菇、排骨放在砂锅或铝锅中，加入适量清水，用猛火煮30分钟后，再加入精盐、料酒、糖、味精少许即成。

猴头菇除含蛋白质外，还含有18种氨基酸，含有抗癌物质，还有人体不可缺少的锰、钙、铁等物质。猴头菇与鸡蛋同煮，吃了以后可治神经衰弱和营养不良；猴头菇也可与肉类、鸡类同炖，还可清蒸、红烧。但前期泡发时，一定要将水挤干，不然会有些苦。研究发现，猴头菇具有提高免疫功能、抑制肿瘤生长、改善血液循环等多种功效。在众多食用菌中，猴头菇对胃肠道的保护作用极为显著，这些作用包括抑制幽门螺杆菌对胃的损害，保护胃不受刺激性物质的伤害，促进胃黏膜修复等。幽门螺杆菌在我国人群中的感染率为30% - 60%，而在胃、十二指肠溃疡的患者中，其感染率可高达70% - 95%。因此，幽门螺杆菌感染是引起消化性溃疡的重要因素。研究发现，猴头菇对防治幽门螺杆菌引起的胃溃疡有良好效果。乙醇(酒精)对胃有刺激作用，严重时可造成胃溃疡。用100%乙醇给小鼠灌胃，也可使小鼠产生胃溃疡。如果在用乙醇之前或同时服用猴头菇，胃溃疡变浅、面积明显缩小。此外，猴头菇还有通便、促进肠运动的功效。那么，患有胃肠道疾病的人究竟如何服用猴头菇呢？胃溃疡、十二指肠溃疡、慢性胃炎(如慢性萎缩性胃炎、慢性浅表性胃炎)等患者连续服用猴头菇两个月。87.7%的人病情好转。具体的服用方法。可以选择由猴头菇制成的保健食品、药品，也可以自己购买猴头菇食用。自己购买猴头菇时，宜煮汁食之。具体方法为用冷开水煮，连煮两次，每次煮半小时，第一次喝汁，第二次连猴头菇带汁一起喝下，每天需用猴头菇15克左右。用猴头菇治疗疾病时，不宜作成菜肴或药膳，因为煮成菜肴或药膳时很难控制服用量，也难以做到长期连续服用，效果往往不够理想。用猴头菇来养生保健时，则可

以作食疗或药膳应用。这里介绍几款猴头菇的家庭食用方法。猴头菇灵芝汤：猴头菇、灵芝各10克，切成薄片，加水煮，连煎两次，每次煮沸半小时，取汁服用，连服15-20天。三鲜扒猴头菇：干猴头菇15克，银耳5克，口蘑10克，鲜冬笋适量。猴头菇、银耳、口蘑先用冷水浸发，然后放于鸡清汤中煮沸，加调料入味后捞出装于盘中，用水淀粉勾芡，再加入锅中清汤，最后浇在盘上即成。猴头菇蛋汤：干猴头菇15克，鸡蛋2只。猴头菇用水浸发，锅中加水煮沸后冲入鸡蛋，再加食盐等调味，连服1-1.5个月。

本产品的种类是干猴头菇，品牌是正施品，等级是特级，菇体直径是5-9（cm）（cm），水分是90.0（%），杂质是0.1（%），产地/厂家是福建古田，特级是猴头菇，菌菇是干猴头菇