江山市禾绿农产品有限公司供秀珍菇

产品名称	江山市禾绿农产品有限公司供秀珍菇
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:一级
公司地址	浙江 江山市 石门镇琚家岗村徐村74-1
联系电话	05704727433 13857009189

产品详情

秀珍菇（pleurotus geesteranus）又名环柄香菇，平菇的一种，在分类学上属于真菌门、担子菌纲、伞菌目、侧耳科、侧耳属。秀珍菇这个名称来源于台湾，是商业味比较浓厚的的一种凤尾菇。它不同于普通的凤尾菇，其菇体姣小，柄长5－6厘米，盖直径＜3厘米，所以称秀珍。秀珍菇因外形悦目、鲜嫩清脆、味道鲜美、营养丰富而获食客好评。秀珍菇的营养价值相当于牛奶。鲜菇中蛋白质含量丰富，氨基酸种类较多，人体必需的8种氨基酸齐全。

秀珍菇子实体单生或丛生，菌盖扇形、肾形、圆形、扁半球形、后渐平展，基部不下凹，成熟时常波曲，盖缘薄，初内卷、后反卷，有或无后沿，横径1.5~3厘米或更大达4厘米，灰白、灰褐、表面光滑，肉厚度中等，白色；菌褶延生、白色、狭窄、密集、不等长，髓部近缠绕型；菌柄白色，多数侧生、间有中央生、上粗下细、宽0.4-3厘米或更粗，长2-10厘米，基部无绒毛。

秀珍菇是热带和亚热带地区蕈菌，原产于印度。1974年jandiaik,c.l在印度詹务郊外，喜马拉雅山脚下，罗氏大戟的树桩上发现。经分离并人工栽培，证实是一株高产优良食用菌。1978年，菌种经香港引进后，广东、福建、山西、吉林等省都栽培成功。

福建省三明真菌研究所经多年引种试验，发现它和其他凤尾菇一样，无论在食用、栽培和产量等方面均比通常栽培的平菇有更多的优点且菌丝生活力极旺盛，具有很强的腐生能力，可以在稻草、麦秆、香蕉秆、废棉、茶叶渣等各种植物废料上生长，极易进行人工栽培。

1990年代，在台湾等地发现，如果将这种凤尾菇的采收时间适当提前，其风味尤为鲜美，余味无穷，于是就出现了我们现在的秀珍菇，请注意，是秀珍菇不是袖珍菇，因为其秀气而珍贵。

2经济价值

秀珍菇是台湾威引进的一种菌类新品，营养价值极高，市场供不应求。每个“秀珍菇”大棚占地2.5亩左右；大棚里一排排支架上，密集的菌包摞成壮观的“兵阵”状；每个大棚容纳10-11万个菌包。只有一片叶子的“秀珍菇”采摘要求极高，长到3厘米左右必须采摘，需要大量的“工人”24小时轮班忙碌，并立即由冷藏车送走，或深加工，或进大型超市。

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1.13-1.18%、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、矿质无素等。

秀珍菇的蛋白质含量，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，而娄食中通常又缺乏的苏氨酸、赖氨酸、亮氨酸等。可风，秀珍菇是一生中高蛋白、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”。

3食用价值

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。汀潞美眉称，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。

2、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。

3、烧热半锅水，放入秀珍菇焯30秒，至其变软出水，捞起沥干水。

4、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。

5、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。

6、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。

4种植条件

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隆至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。

5生长要素

秀珍菇营养要素

秀珍菇生长发育需要碳素、氮素和各种矿物质养分等。它是腐生性菌类，同其它真菌一样，不含叶绿素，不能自己进行光全作用制造养分，而完全依靠现成的有机物质营生活。在它的发育过程中，所需要的碳素、氮素、矿物质及生长素等，均从栽培料内获得。

温度要素

菌丝生长的湿度范围为10-35°C，最适宜生升温谟25-27°C。温度低于10°C，菌丝基本停止生长；低于20°C，菌丝生长缓慢。温度高于30°C，菌丝生长、稀疏，色泽变黄，易于老化；温度高于37°C，菌丝停止生长。子实体生长的温度范围较广，在10－32°C条件下都能出菇，这是与其它平菇不同的地方。原基形成和菇蕾生长最适宜温度是15－20°C，温度低于10°C，很少再产生原基。低于15°C，子实体生长缓慢。温度高于25°C，菇蕾生长快，成熟早，菌盖成熟时多呈漏斗状。出菇阶段，如果有较大的昼夜温差刺激，原基容易产生。

水份与湿度

菌丝体生长的基本要求含水量65%，从原基形成至了实体成熟，要求空气相对湿度为85-90%，空气相对湿度低于70%时，原基产生少，菇朵易干萎。相对湿度高于95%时，子实体易变软腐烂。

空气与光照

菌丝体阶段，一需要特殊的通气条件，子实体阶段，则需要有良好的通气条件，如果空气中co2浓度高于

0.1%，极易形成菌盖小，菌柄长的畸形菇。菌丝体阶段，不需要光照，子实体阶段，需要光照，散射光可诱导原基形成和分化。没有光照，子实体不能产生。子实体在200-2000勒克斯光照之间，生长正常，光线过暗，易形成畸形菇，过强，特别直射光子实体易干枯。

ｐｈ值

凤尾菇喜欢在略偏酸性或中性环境中生活，培养料中最适宜的ph值为6.5～7。

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秀珍菇-1.18%、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、矿物质素等。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，而娄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 ”。

本产品的种类是鲜菇，品牌是禾绿，等级是一级，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