

平菇王牡丹条批发鲍鱼菇 干平菇

产品名称	平菇王牡丹条批发鲍鱼菇 干平菇
公司名称	古田县恒昌农副产品有限公司
价格	面议
规格参数	种类:干平菇 品牌:恒昌 等级:特级
公司地址	古田县城东食用菌市场7号楼A座
联系电话	3886483

产品详情

厂家直销，如有需要可以联系周经理，电话15859361713

英文名称：oyster mushroom

平菇，在生物分类学中隶属于真菌门担子菌纲伞菌目侧耳科侧耳属，学名：[pleurotus ostreatus (fr.) kummer]，中文商品名：平菇，地方名：北风菌、蚝菌等。其是栽培广泛的食用菌。

平菇含丰富的营养物质，每百克干品含蛋白质20—23克，而且氨基酸成分种类齐全，矿物质含量十分丰富。平菇性味甘、温。具有追风散寒、舒筋活络的功效。用于治腰腿疼痛、手足麻木、筋络不通等。

平菇中的蛋白多糖体能增强机体免疫功能。常食平菇不仅能起到改善人体的新陈代谢，调节植物神经的作用，而且对减少人体血清胆固醇、降低血压。另外，对调节妇女更年期综合征、改善人体新陈代谢、增强体质都有一定的好处。

营养分析：

平菇含有大量蛋白质和多种维生素、醣类和矿物质，经常食用此菇可以强化体质、降低血压与胆固醇。其浑厚扎实的口感，不论烩、炒或炖汤皆宜。黑椒鲍鱼菇炒豆角

主料：平菇250克，豆角250克，黑椒1茶匙，蒜头3个，干葱1个。配料：盐1/2茶匙，糖1/3茶匙，酒少许。做法：1、将豆角洗净切条，鲍鱼菇切片待用。2、将豆角、平菇同放于沸水中灼一灼，过冷河隔干水分，待用。3、把干葱、蒜头拍扁，待用。锅烧热加油爆香干葱、黑椒、蒜头。4、加上豆角和平菇一起炒约一分钟。5、放入调味料和少许酒调味，炒匀上碟即成。

沙茶扒平菇

作法： 1、平菇切块川烫后脱水，拌入香菇精、盐。 2、芥蓝菜洗净川烫，切小段备用。 3、沙拉油热锅，放入姜、沙茶爆香，添加适量的水滚过，再放入平菇入味，再放入芥蓝菜拌匀即可。 4、上盘时辣椒点缀其上。 5、平菇脱干水分才会脆脆的，口感一级棒。

本产品的种类是干平菇，品牌是恒昌，等级是特级，残缺菇 是1.0（%），杂质 是0.5（%），水分是85.0（%），产地/厂家是古田