

# 特级猴头菇 猴头菌益气养胃 海产干货 批发 酒店食材

产品名称	特级猴头菇 猴头菌益气养胃 海产干货 批发 酒店食材
公司名称	上海拥隆贸易有限公司
价格	面议
规格参数	种类:干猴头菇 菇体直径:5-10 ( cm )
公司地址	上海市松江区泖港镇叶新公路3500号19幢197室
联系电话	18964340979 15221013696

## 产品详情

猴头菇营养分析1、猴头菇是一种高蛋白、低脂肪、富含矿物质和维生素的一种优良食品；2、猴头菇含不饱和脂肪酸，能降低胆固醇和甘油三酯含量，调节血脂，利于血液循环，是心血管患者的理想食品；3、猴头菇含有的多糖体、多肽类及脂肪物质，能抑制癌细胞中遗传物质的合成，从而预防和治疗消化道癌症和其他恶性肿瘤；4、猴头菇中含有多种氨基酸和丰富的多糖体，能助消化，对胃炎、胃癌、食道癌、胃溃疡、十二指肠溃疡等消化道疾病的疗效令人瞩目；5、猴头菇具有提高肌体免疫力的功能，可延缓衰老。

猴头菇的泡发方法：干猴头菇适宜用水泡发而不宜用醋泡发，泡发时先将猴头菇洗净，然后放在冷水中浸泡一会，再加沸水入笼蒸制或入锅焖煮。另外需要注意的是，即使将猴头菇泡发好了，在烹制前也要先放在容器内，加入姜、葱、料酒、高汤等上笼蒸后，再进行烹制。

食用猴头菇要经过洗涤、涨发、漂洗和烹制4个阶段，直至软烂如豆腐时营养成分才完全析出。另外霉烂变质的猴头菇不可食用，以防中毒。色猴头原料：鲜猴头500克，青辣椒片25克，水发香菇片15克，冬笋片15克，1只鸡蛋清，高汤、精盐、味精、料酒、生粉、素油、麻油适量。做法：鲜猴头经预处理后，切成薄片，挤干水分，再用蛋清加生粉上浆。热锅用油滑锅后再放入素油，下猴头片划散，捞起沥干油，待用。炒锅留少许油，放入香菇、青辣椒、冬笋片翻炒，再放入猴头片，加高汤、精盐、料酒、味精翻炒。而后淋上麻油即成。

本产品的种类是干猴头菇，菇体直径是5-10 ( cm )