

鸡腿菇 食品特产 特级鸡腿菇

产品名称	鸡腿菇 食品特产 特级鸡腿菇
公司名称	福州市晋安区榕杰干货有限公司
价格	60.00/千克
规格参数	产地/厂家:古田 品种:鸡腿菇 水分 :1 (%)
公司地址	中国 福建 福州市 福州市晋安区国货东路友汇花园3#506
联系电话	86-059188596884 13950318317

产品详情

产地/厂家 古田 品种 鸡腿菇
水分 1 (%)

特级鸡腿菇，鸡腿菇是鸡腿蘑的俗称因其形如鸡腿，

肉质肉味似鸡丝而得名（实物拍摄）

鸡腿菇营养丰富、味道鲜美，口感极好

经常食用有助于增进食欲、消化、增强人体免疫力哦

【鸡腿菇简介】：

鸡腿菇是鸡腿蘑的俗称，因其形如鸡腿，肉质肉味似鸡丝而得名，是近年来人工开发的具

有商业潜力的珍稀菌品，被誉为“菌中新秀”。

营养分析

由于鸡腿菇集营养，保健，食疗于一身，具有高蛋白，低脂肪的优良特性。且色，香，味，形俱佳。菇体洁白，美观，肉质细腻。炒食，炖食，煲汤均久煮不烂，口感滑嫩，清香味美，因而倍受消费者青睐。

鸡腿菇营养丰富、味道鲜美，口感极好，经常食用有助于增进食欲、消化、增强人体免疫力，具有很高的营养价值。鸡腿蘑还是一种药用蕈菌，味甘性平，有益脾胃、清心安神、治痔等功效，经常食用有助消化、增进食欲和治疗痔疮的作用。据《中国药用真菌图鉴》等书记载，鸡腿蘑的热水提取物对小白鼠肉瘤180和艾氏癌抑制率分别为100%和90%。70年代西方国家已开始人工栽培，我国于80年代人工栽培成功。由于鸡腿菇袋生长周期短，生物转化率较高，易于栽培，特别适合我国农村种植。近年来种植规模迅猛扩大，已成为伞菌目我国大宗栽培的食用菌之一。

做法指导

食用方法：可炒、可爆、可烧、可扒、可炖汤，其味道鲜美，口感滑嫩。可与精肉、腌菜、笋、火腿肉、肚片合炒，也可放入肉类中煲汤。

请亲们务必花几分钟时间阅读下列条款，那是掌柜真心对您说的话，如果拍下产品则视为自动同意

掌柜希望各位亲们都能在小店购买到自己满意的宝贝，真诚待人，认真做事！只要大家真诚沟通！~没有解决不了的！祝您在小店购物愉快！~

宝贝：每类东东都有它们的特性，偶家的菌菌也不例外，因为这些都是人工暗室潮湿环境下长成的可爱菌菌，都是暗褐色的棉籽壳之类的东东，并不如亲们一贯所见的泥土，这也正是菌菌没有沙子咯嘴的原因（当然咯，野生的红菇和牛肝菌例外）。也正是因为种植基的特殊性，所以不少品种菌菌的根部偶尔粘有像黑黑白白（象

茶树菇等等的根部)甚至于绿毛之类(象猴头菇的根部)的东东也在所难免但不影响品质,亲们可以在煮之前东清洗干净再下锅哦!另外灰树花是生长在土中,因此根部带些泥土是正常的,亲们千万不要以泥土或者沙子给出中差评哦,因为这是灰树花的特性所致的,并不是品质或者质量的问题。还有丑耳是在生厂过程中很少洗焙的时候也没有经过清洗这一步!这都是为了更好的保存胶原,因此才会有这么糯这么稠的丑丑。正是由于没很小一部分丑耳叶子或根部上会沾染一些绿色、黑色的杂质点点等,清洗一下就ok!绝对不影响品质!并不是品丑耳一般不会发霉,除非是受潮了,受潮的丑丑一摸就知道了,叶子软,干度好的能刺手!因此部分对宝贝

苛刻的亲请慎拍!~

图片:本店所有图片均是实物拍摄,本店尽量做到实物不与图片失真,但是由于数码产品的局限性,色差再

对图片与实物色差等要求苛刻的亲们可以考虑后再下单哦!

价格:本店薄利多销,秒杀包邮天天有,本店所有产品都是农村直接收购的,属一手产品,希望大家多多

收货:亲收到货后,请当着快递员的面先清点,再签收。如果外包装箱有明显的破损,并发现货少了,请拍当场联系店主。一旦签收,则掌柜视为宝贝已完好送到亲手中了哦,如事后发现货少了等非质量问题,掌柜也

了哦,切记。

售后:小店出售的商品均为当年新菇,古田食用菌批发市场实体店发货,本店承诺,如有质量问题,亲们在

七天之内无理由退货,本店一定会负责到底的。

团购:本店欢迎大批量的团购,批发请联系掌柜洽谈哦!

评价:我们重视您的每一个中肯评价。如果您还满意,请给我们鼓励的好评,我们当然感激不尽。如果您有意见,请先跟我们沟通,相信任何的问题都可以通过沟通一起解决。请不要因为宝贝口味不合您的胃口就冒然给哦,这样并不能解决任何问题。中肯的批评我们虚心接受,并将积极改进。出现了问题,彼此之间多一份冷静

都试着换位思考一下，相信任何问题都会迎刃而解的。我们欢迎这样中肯、宽容的顾客，相信还能成为老朋友

家为了达到自己的目的，以恶意攻击卖家并差评相威胁的，我们也一定坚持原则投诉到底。

平邮：平邮的效率很低基本不会发。亲们如有特别要求请咨询掌柜！

快递：小店的合作快递是ems，对速度有更高要求的买家也可以发申通，小店处在古田县是个山区县城，三

有申通快递有网点，所以不想发ems的亲们也只能选择发申通了，当然邮费会比ems贵。如果亲没有特别说明掌

！由于申通不是我们的合作快递，因此价格波动较大，发申通的邮资均以实时邮资为准，以下邮资仅供参考！

建省内：2公斤内8元，续重3元一区：江苏、浙江、上海、广东、安徽

首重10元，续重5元二区：江西、北京、河北、天津、山东、河南、湖北、湖南 起重 14元，续重6元

ems：福建省内：3公斤内10元，续重2元一区：江苏、浙江、上海、广东

起重7元，续重3元二区：江西、安徽、北京、河北、天津、辽宁、山东、河南、湖北、湖南、四川、重庆、海

起重 10元，续重5元三区：贵州、陕西、青海、宁夏、甘肃、云南、山西

起重12元，续重6元四区：新疆、西藏、内蒙古、黑龙江 起重：15元 续重10元

重量计算：包裹总重量=宝贝实际重量+外包装重量（1kg以内外包装重量200g，1kg-2kg外包装重量250g。2kg-重量300g），快递费均以包裹总重量收取！ 发货与收货：在小店拍下商品后如果没有特别说明就走ems。12点

选择发申通或者ems，12点之后15：00之前付款只能发ems，或者选择第二天发申通，15:00点之后付款的则在次

点前统一发货。ems一般3-5天能到，偏远地区4-7天，视地区偏远情况而定。申通一般2-3天能到，偏远地区2

qq:46710327

电话：13950318317

