

珍品荟特级灰树花干灰树菇舞茸保健佳品

产品名称	珍品荟特级灰树花干灰树菇舞茸保健佳品
公司名称	深圳市珍品荟有限公司
价格	面议
规格参数	种类:干灰树花 品牌:珍品荟 等级:特级
公司地址	广东深圳市福田区福民大厦A-27E
联系电话	86 755 82992953

产品详情

本店由公司直营，在深圳最大的批发市场--布吉农批市场和海吉星农批市场拥有3个批发中心、3个冷库及一个农副产品加工厂，承接餐饮，酒店批发、淘宝店家及大宗团购业务。

是食、药兼用蕈菌，夏秋间常野生于栗树周围。子实体内质，柄短呈珊瑚状分枝，重叠成丛，其外观，婀娜多姿、层叠似菊；其气味、清香四溢，沁人心脾；其肉质脆嫩爽口，百吃不厌；其营养具有很好的保健作用和很高的药用价值。近年来作为一种高级保健食品，风行日本、新加坡等市场。

灰树花不仅营养丰富，而且鲜美可口，可烹调成多种美味佳肴，烹调后具有鲜、脆、嫩的特点。可炒、烧、涮、炖、冷拼、做汤、做馅等多种吃法。凉拌质地脆嫩爽口，炒食清脆可口，做汤风味儿尤佳。烧烛具有“一泡可用，永煮仍脆”的特点。所以现代许多烹饪大师都十分推崇利用灰树花做各种佳肴，更是现代化家庭餐桌不可多得的“山珍”。

推荐菜谱：

灰树花烧排骨

材料：灰树花、排骨、生抽、料酒、冰糖、葱、姜、大料、鸡精

做法：1、将排骨用清水洗净，下锅焯至表面变色，捞出沥干水分备用，灰树花用温水泡发，洗净表面泥沙，水备用；

2. 焯好的排骨下油锅，加入4-5粒冰糖，用中火炒至冰糖融化；

3. 倒入1勺料酒、3-4勺生抽、葱姜段儿、大料，加入适量水没过排骨，用大火烧开；

4. 烧开后，转乘中火炖约5分钟，放入泡好的灰树花，再倒入泡灰树花的水，用中火炖制约10分钟，或者汤汁收浓即可，出锅前加入1勺鸡精提味。

灰树花炖土鸡

原料：土鸡、水发灰树花、火腿片、生姜、葱。

调料：食用油、盐、味精、鸡精、黄酒、胡椒粉。

特色：清醇鲜香，滋补养身。

做法：1、先将洗净的土鸡在开水锅中焯一下水，然后放入砂锅，加清水、黄酒、生姜块、葱结、火腿片，用旺火烧开，然后用小火炖2个小时。

2. 炖熟后加入鸡精、味精、盐和水发灰树花，再炖15分钟。

3. 最后加入胡椒粉即可。

本产品的种类是干灰树花，品牌是珍品荟，等级是特级，完整性是90.0（%），丛宽是4-6（cm），杂质是0.1（%），水分是1（%），产地/厂家是古田