

灰树花超细粉，灰树花粉，精心挑选制得，

产品名称	灰树花超细粉，灰树花粉，精心挑选制得，
公司名称	武邑县衡泉食用菌种植专业合作社
价格	面议
规格参数	种类:灰树花粉 等级:特级
公司地址	河北武邑县武邑镇
联系电话	13584780015 13393181529

产品详情

产品介绍

产品信息 品名：灰树花子实体粉 理化批标 外观：浅黄色粉末
气味：本品特有气味 滋味：本品特有滋味 水份：<5%
灰份：<9% as：<1.0ppm pb：<2ppm hg：<0.2ppm

产品简介

认识灰树花

是食、药兼用蕈菌，夏秋间常野生于栗树周围。子实体肉质，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。由于我国较早的权威专著《中国的真菌》的采用，灰树花便成为比较通用的汉语名称。灰树花具有松茸样芳香，肉质柔嫩，味如鸡丝，脆似玉兰。据农业部质量检测中心分析河北省迁西人工栽培的灰树花，其营养和口味都胜过号称菇中之王的香菇，能烹调成多种美味佳肴。

食用菜谱

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、测、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”。

灰树花烧冬瓜

材料：灰树花1朵 冬瓜500克 豆苗50克 姜6片 酱油1茶匙（5ml）盐1/2茶匙（3克）
糖2茶匙（10克）鸡精1/4茶匙（1克）

做法：1) 灰树花用温水泡发后，捞出洗净后沥干，过滤泡发的水备用。冬瓜去皮去籽洗净后，切成2cm厚的块。豆苗洗净。

2) 锅中倒入油，大火加热至7成热时，放入灰树花炸10秒钟捞出。放入冬瓜块炸20秒钟捞出。

3) 炒锅中倒入少量油，放入姜片爆香后，倒入冬瓜和灰树花，再倒入过滤后的灰树花水，没过菜量的一半即可，然后调入酱油、盐和糖搅拌均匀，盖上盖子中火焖3分钟，待汤汁略收干，放入豆苗，撒入鸡精搅拌均匀即可。

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。

三丁炒饭

原料：米饭(稍硬，划散)1000克，鸡蛋4只，水发灰树花75克，熟火腿75克，熟猪油100克，料酒、酱油、味精、大蒜头、姜末适量。

特点：香而不腻。

做法：鸡蛋打散，平锅放油将蛋煎成两面微黄，凉后切丁。水发灰树花沥干切丁，熟火腿切丁；大蒜头平刀切后拍碎。

炒锅放熟猪油烧至六成热后，先放入大蒜泥、姜末，栗蘑丁炒几下，再投入熟火腿丁、鸡蛋丁炒几下，最后放大米饭翻炒，加入一些熟猪油、料酒、酱油、味精翻炒透，即可上席。

八宝灰树花

原料：发好灰树花干50克，瘦猪肉50克，海米10克，胡萝卜10克，豆腐250克，黑木耳10克，鸡蛋2个，鱿鱼10克，精盐、味精、葱、姜、猪油、香油、酱油适量。

制法：将豆腐分成4块放入热油中炸至金黄色捞出，用水果刀切开一面，挖去里面的嫩豆腐待用。

将灰树花、猪肉、海米、胡萝卜、木耳、鱿鱼切末，鸡蛋炒熟切碎，加精盐、猪肉、味精、香油、蛋清糊将切开的豆腐口粘好，上屉蒸熟，装盘。酱油、盐、汤制成红汁浇在豆腐上。

特点：酥烂鲜香，软嫩适口。

灰树花三丝汤

原料：水发灰树花50克，熟笋40克，紫菜25克，豆腐干2块，精肉50克，精盐2.5克、酱油15克。味精2克，花生油20克，麻油15克，姜末1.5克，鲜汤1000克。

特点：鲜香可口。

做法：灰树花、熟笋、精肉、豆腐干切成细丝，紫菜拣净去杂掰碎待用。

炒锅下油20克，烧至七成热，放入鲜汤1000克，同时将灰树花、笋、肉、豆腐干丝及碎紫菜全部下锅，并放进酱、精盐、味精、姜末等调料烧到汤汁起滚，淋上麻油，起锅倒入汤盆中即成。

油闷草菇灰树花

原料：干灰树花25克、新鲜草菇200、大葱3片、姜3片、酱油1茶匙（5ml）、油、盐、糖适量。

准备：1)灰树花用水泡发，撕成小片，过滤泡灰树花的水备用。

2)草菇洗净后切开。

3)大葱和姜洗净后切片。

4)锅中倒入适量清水，加热至沸腾后，将灰树花和草菇倒入焯烫2分钟后捞出，沥干水份。

烹饪：1)炒锅入油，加热至七成热，放入葱姜片爆香，倒入灰树花和草菇翻炒2分钟。

2)倒入过滤后的灰树花水，没过菜量的一半，调入酱油、盐和糖搅拌均匀，盖上盖子（留一小缝）中火焖2分钟，待汤汁略收干即可。

温馨提示：

这道菜冷热均可食用。如果在夏天，炒好此菜，待冷却后放入冰箱冷藏后食用，口感更佳。焖菜时盖子留一条小缝有助于蒸气散发，可较快收干汤汁。

营养组成

灰树花营养丰富，其营养素含量经中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所和农业部质检中心检测每一百克干灰树花中含有蛋白质25.2克（其中含有人体所需氨基酸18种18.68克，其中必需氨基酸占45.5%）脂肪3.2克、膳食纤维33.7克、碳水化合物21.4克，灰分5.1克、富含多种有益的矿物质，钾、磷、铁、锌、钙、铜、硒、铬等，维生素含量丰富，ve109.7毫克、vb11.47毫克、vb20.72毫克、vc17.0毫克，胡萝卜素4.5毫克。多种营养素居各种食用菌之首，其中vb1和ve含量约高10~20倍，vc含量是其同类的3~5倍，蛋白质和氨基酸是香菇的2倍，能促进儿童身体健康成长和智力发育，有关的精氨酸和赖氨酸含量较金针菇中赖氨酸(1.024%)和精氨酸(1.231%)的含量高；与鲜味有关的门冬氨酸和谷氨酸含量较高，因此被誉为“食用菌王子”和“华北人参”。

保健功能

灰树花具有极高的医疗保健功能。据文献报导，它有抑制高血压和肥胖症的功效；由于富含铁、铜和维他命c，它能预防贫血、坏血病、白癜风，防止动脉硬化和脑血栓的发生；它的硒和铬含量较高，有保护肝脏、胰脏，预防肝硬化和糖尿病的作用；硒含量高使其还具有防治克山病、大骨节病和某些心脏病的功能；它兼含钙和维生素d，两者配合，能有效地防治佝偻病；较高的锌含量有利大脑发育、保持视觉敏锐，促进伤口愈合；高含量的维生素e和硒配合，使之能抗衰老、增强记忆力和灵敏度。

营养知识

药用蘑菇，呈灰色或淡褐色，肉质嫩脆、味如鸡丝，脆似玉兰、鲜美诱口。灰树花营养十分丰富，营养价值很高，所含氨基酸、蛋白质比香菇高出一倍，具有防癌、抗癌及提高人体免疫功能的作用，对肝硬化、糖尿病、水肿、脚气病、小便不利等症有显著疗效。常食能补身健体，益寿延年。

灰树花的萃取物有抵抗艾滋病病毒，治疗乳腺癌、肺癌、肝癌，缓解疼痛的功效；等此外，此外它还有以下几种 功效：

1. 减少胰岛素抵抗，增强人体对胰岛素的敏感度，有助于控制血糖；
2. 抑制脂肪细胞堆积；
3. 降低血压；
4. 增强免疫力。

适合人群

一般人都适用，尤其适合儿童、女性以及癌症、免疫力低下、肝病、糖尿病、高血压、动脉硬化、脑血栓、肥胖、水肿、脚气病、小便不利等症患者食用。

定制说明

本企业为新老客户提供定制服务，我们会按照你的要求定制特殊包装，生产符合您要求的产品，承接oem服务。

企业介绍

购买须知

1、关于客服

本公司十分重视对您的服务，对我们有任何建议和意见都可致电我们免费电话：400-880-9590，我们会耐心解答，及时服务。

2、关于售后

本公司只提供合格产品，如果有任何质量问题，无理由退换货。

3、关于发货

公司与各大快递及物流公司都有合作，可根据客户要求选择，一般小货当天发货，大货3-5天。确保您的需求及时送达。

本产品的种类是灰树花粉，等级是特级