

酒店用盐水草菇 肉质脆嫩 兰花菇 草菇批发 餐馆菜肴用料

产品名称	酒店用盐水草菇 肉质脆嫩 兰花菇 草菇批发 餐馆菜肴用料
公司名称	古田县翠屏湖天蓝星农场
价格	面议
规格参数	种类:干草菇 等级:特级 粗蛋白 :2.0 (%)
公司地址	古田县城西街道枣坪村燕仙自然村
联系电话	86-05933856980

产品详情

产品详情：

草菇又名稻草菇、兰花菇、秆菇、麻菇、家生菇、南华菇、草菌、美味苞、脚菇。草菇起源于广东韶关的南华寺中，300年前我国已开始人工栽培，在约在本世纪30年代由华侨传入世界各国，是一种重要的热带亚热带菇类，是世界上第三大栽培食用菌，我国草菇产量居世界之首，主要分布于华南地区。草菇营养丰富，味道鲜美。每100g鲜菇含207.7mg维生素c，2.6g糖分，2.68g粗蛋白，2.24g脂肪，0.91g灰分。草菇蛋白质含18种氨基酸，其中必需氨基酸占40.47-44.47%。此外，还含有磷、钾、钙等多种矿质元素。

产品应用情况：

草菇是一种腐生性真菌。鲜菇肉质肥嫩，风味鲜美，是宴席上的美味佳肴。

中医认为草菇性寒、味甘、微咸、无毒。草菇还能消食祛热，补脾益气，清暑热，滋阴壮阳，增加乳汁，防止坏血病，促进创伤愈合，护肝健胃，增强人体免疫力，是优良的食药兼用型的营养保健食品。

产品特点：

食疗作用

中医认为草菇性寒、味甘、微咸、无毒。草菇还能消食祛热，补脾益气，清暑热，滋阴壮阳，增加乳汁，防止坏血病，促进创伤愈合，护肝健胃，增强人体免疫力，是优良的食药兼用型的营养保健食品。

本产品的种类是干草菇，等级是特级，粗蛋白 是2.0（%），粗纤维 是1.5（%），水分 是15（%），灰分 是1.2，产地/厂家是福建古田