

云南优质竹虫 速冻竹虫供货

产品名称	云南优质竹虫 速冻竹虫供货
公司名称	金河野生菌经营部
价格	60.00/千克
规格参数	包装:件 品种:竹虫 等级:一级
公司地址	中国 云南 昆明市 云南昆明
联系电话	86 0871 7154872/13529388451 13078783382

产品详情

包装等级学名	件一级竹虫	品种原产地种群现状	竹虫云南在中国主要分布在浙江、湖南、江苏、广西等地；在桂林主要分布在资源、兴安、全州、永福、平乐等县
类型物种特征	经济型长5.1mm，宽1.2—1.7mm，化蛹时初期呈乳白色，近羽化时蛹除足和腹面呈黄色外，均为黑色	孵化率生活习性	90（%）一般一年发生一代，以蛹在虫瘿中越冬，四月上、中旬羽化成小蜂交尾，产卵于毛竹嫩梢基部节间。每稍产卵一粒，每雌虫可产卵20—50粒，卵2—5天孵化为幼虫。幼虫附于小
新奇创意项目	报名		

竹虫是竹蜂的幼虫，而竹蜂是一种危害竹林的**害虫**。它在嫩竹内产卵孵化，幼虫靠吸食竹内壁之肉质和水分生长，一旦被其危害，嫩竹即不能生长成材。竹虫呈**白色**，形状似虫草，人们把竹虫拿来用开水氽后用油煎炸香后食用，十分香脆可口。

竹虫营养

幼虫长桶形、乳白色，富含蛋白质、氨基酸、脂肪酸、矿物质元素、**维生素**等营养成分，蛋白质含量可达30%~40%，氨基酸含量为29.90%，粗脂肪含量为60.42%，不饱和脂肪酸含量为55.9%，营养丰富。油炒或油炸脆后食用，味道鲜美。是伴酒的首选。

竹虫吃法 主料：竹虫400克 调料：菜籽油1500克（耗油80克），花椒盐12克

竹虫油煎炸

制法：1，将竹虫入盆，翻拣干净，用70℃的热水将其烫死，晾干水份。

2,锅上火注入菜籽油,烧至三成熟时放入竹虫炸3分钟,呈深黄色发出响声时,捞

出装盘,撒上椒盐即可。竹虫吃法 主料：竹虫400克 调料：菜籽油1500克（耗油80克），花椒盐12克