

优质鸡油菌有干品冻品无杂质保质量

产品名称	优质鸡油菌有干品冻品无杂质保质量
公司名称	金河野生菌经营部
价格	65.00/千克
规格参数	产地/厂家:云南金河野生菌经营部 品种:鸡油菌 种类:鲜(冻)鸡油菌
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

产地/厂家	云南金河野生菌经营部	品种	鸡油菌
种类	鲜(冻)鸡油菌	等级	特级
粗蛋白	21.5 (%)	粗纤维	6.4 (%)
灰分	9.4 (%)	水分	50 (%)
新奇创意项目	报名		
鸡油野菌·简介			

鸡油菌为真菌植物门真菌鸡油菌cantharelluscibariusfr.

的子实体。子实体肉质，喇叭形，杏黄色至蛋黄色，菌盖宽3—9

厘米，最出扁平，后下凹。菌肉蛋黄色，味美。鸡油菌含有丰富的胡萝卜素、维生素c、蛋白质、钙、磷、铁等营养成分。性味甘、寒。具有清目、利肺、益肠胃的功效。常食此菌可预防视力下降、眼炎、皮肤干燥等病。鸡油菌是世界著名的四大名菌之一，有时也叫杏菌或杏黄菌。鸡油菌在烹制时菇体很吸油，吃的时候一口咬下去，和了蘑菇液汁的油水被挤压流出来，如鸡油一般，故此得名。成熟的鸡油菌有点喇叭花的样子，颜色很鲜艳，比一般的蘑菇要韧，有点弹性，闻起来有明显的杏香味。鸡油菌有好几个种类，最正宗的是叫做cibarius的品种。

鸡油菌通常在秋天生长于北温带深林内，东欧和俄罗斯出产世界上最好的鸡油菌。中国部分地区也出产几个品种的鸡油菌，其中以四川西北地区的质量较好，但产量不大。

[1]

鸡油菌在德国非常有名，它和著名的德国香肠一样受人喜爱，但价格要贵很多。鸡油菌的味道特别之处在于那种典型的杏香味，这种味道是任何种类的食物所没有的。吃鸡油菌的方法有多种花样，最为特别的可能要算奶油香草鸡油菌。崇尚美食的法兰西人认为把鸡油菌与香草、奶油一起烹食会将鸡油菌的特别香味发挥到极致。把鸡油菌用白醋渍了加进一些香草也是欧洲常见的吃法。中国人吃鸡油菌的方法主要是煲汤或者作为配菜炒肉，炖得久一些，那种特别的味道就会出来，鸡油菌炒火腿是一道名菜。鸡油

菌性寒，吃鲜菌最好用开水焯两三分钟，放凉再用较好。无论是新鲜的还是干的，鸡油菌的香气都很明显。

中国传统医学对鸡油菌有诸多评价。据资料记载，鸡油菌性寒,有利肺明目、补益肠胃、清热利尿、益气宽中之效，经常食用可治疗维生素a缺乏所引气的皮肤粗糙、干燥症、夜盲症、视力失常、眼炎等疾病。