

# 竹荪 竹荪 竹荪

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 竹荪 竹荪 竹荪                                |
| 公司名称 | 金河野生菌经营部                                |
| 价格   | 45.00/千克                                |
| 规格参数 | 产地/厂家:云南金河野生菌经营部<br>品种:竹荪<br>种类:竹荪      |
| 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  | 竹荪                 |
| 种类     | 竹荪                  | 等级  | 一级                 |
| 粗蛋白    | 19.4 (%)            | 粗纤维 | 8.4 (%)            |
| 灰分     | 9.3 (%)             | 水分  | 1 (%)              |
| 新奇创意项目 | 报名                  |     |                    |
| 产地/厂家  | 云南昆明                | 品种  | 长宁长裙荪              |
| 种类     | <a href="#">王竹荪</a> | 等级  | <a href="#">特级</a> |
| 水分     | 1 (%)               |     |                    |

竹荪又名竹笙、竹参，是鬼笔科竹荪属中著名的食用菌，子实体中等至较大，幼时卵状球形，后伸长，菌盖钟形，柄白色，中空，壁海绵状，孢子椭圆形。竹荪口味鲜美，是著名的珍贵食用菌之一。菌裙和菌柄作食用，是高级的素食材料。自然繁殖的竹笙主要产于中国四川、云南、贵州等地。优质的食用竹笙，其色泽浅黄、味香、肉厚、柔软、菌朵完整。竹笙可以与肉共煮，成肉汤，味美。对减肥、防癌、降血压等均具有明显疗效。是中国的一项传统的土特产。

食用方法：一、将干竹荪50g用温水泡10分钟，洗净，切成一寸左右，将排骨500g切成方块形，和切好的竹荪一起放入锅中，加入550g100 的热水烧20分钟后加入盐，味精即可食用。二、将干竹荪50g用温水泡10分钟、洗净，把切成很碎并加有盐和味精的细猪肉放入竹荪的空心中，一条条摆好，蒸25分钟后，等50 时切成方块即可食用。