

有着浓烈香气的黑虎掌（冰冻）

产品名称	有着浓烈香气的黑虎掌（冰冻）
公司名称	贵州聚特工贸有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	品种:黑虎掌 产地:云南 新奇创意项目:不报名
公司地址	贵州省贵阳市云岩区白云大道156号
联系电话	暂无

产品详情

品种	黑虎掌	产地	云南
新奇创意项目	不报名		

黑虎掌菌，菌帽肉质肥厚、香气浓郁，新鲜时为灰白色或灰褐色，干后变成暗灰白或灰褐色，形如虎爪，下表面长满一层纤细的灰白色刺状茸毛，菌柄粗壮多中空，长的有点偏。

黑虎掌野外分布区很小，我国仅有西南部分地区出产，十分珍贵。黑虎掌菌在历史上很早就被视为名贵山珍，为历朝历代宫廷喜爱的贡品之一。欧美地区对黑虎掌菌没有食用习惯，中国西南、日本以及东南亚一带是黑虎掌消费的主要地区。

黑虎掌菌学名枣翘鳞肉齿菌,是著名的出口食用菌之一。菌体粗壮肥大、肉质细嫩，含有丰富的胞外多糖，不易破烂且营养丰富。据分析测定，其干品含17种氨基酸，其中有占总量41.46%的7种人体必需氨基酸，以及11种矿物质和微量元素。

黑虎掌的功效

该菌性平味甘，有追风散寒、舒筋活血之功效，民间也用其作壮阳之用,有降低血中胆固醇的作用。

黑虎掌菌的烹饪方法很多，有一款叫做“银牙肉丝炒虎掌菌”很有特点。把用温水发好、洗净的黑虎掌菌切成粗丝，当然不要忘了留下发菌的原汤，与绿豆芽、里脊肉丝一起入锅，配加佐料炒熟，最后再淋上熟鸡油。这道菜奇香无比，齿间余香的诱惑往往让你连最后一滴汤汁都不会放过。

用黑虎掌菌煲汤也是非常不错的选择，虎掌菌干后味道很浓，用它煲出的汤香气浓烈，能减轻忧郁和消沉，使人有轻松愉快的感觉。

虎掌菌香气之浓烈可以驱蚊避蝇，故在有些地方人们会在米面中放些黑虎掌驱虫。民间有“虎掌菌配菜，三日而不馊”的说法。据资料记载，黑虎掌菌性平味甘，有追风散寒、舒筋活血、清热、消炎、除菌之功效，能降低胆固醇、促进新陈代谢、提高人体免疫力，是身体虚弱者的高级滋补品，对胃溃疡、慢性胃炎胃痛、食道癌有一定疗效。

黑虎掌炖汤

【材料】：黑虎掌、肉类（鸡肉、猪肉、牛肉或羊肉，按季节选择即可）、清水、杞子、桂圆、姜

【做法】

- 1、黑虎掌用清水冲洗几遍后加清水浸泡半小时。
- 2、然后加进洗净的肉类和其它材料放炖锅中炖三小时即可。

本店所有商品均支持支付宝付款，店主推荐买家们使用支付宝付款，这样货款更安全！每件货物发货之前店主都会检测只有经过检测确认是好的商品才会发出，各位顾客请放心

服务诺

凡是出现质量问题所有商品均可无条件退款，由本店承担运费。为了保障您的利益，请你拍下宝贝后认真填写你的收货地址，本店会按照您所提供的地址及时发货。请当面点清包裹内货物的数量；查看商品的外观是否有破损。如有问题请尽快联系我们，我们会在第一时间采取行动，保证给您一个满意的答复。

邮资明：

注：店铺上拍下的邮费会根据实际情况定