

食用菌土特产 黑虎掌菌 速冻

产品名称	食用菌土特产 黑虎掌菌 速冻
公司名称	张子福（个人会员）
价格	36.00/千克
规格参数	产地/厂家:云南子福野生菌批发配送中心 品种:黑虎掌菌 种类:速冻
公司地址	中国 云南 昆明市 昆明市木水花野生菌批发市场6幢5号
联系电话	86 0871 3582125

产品详情

产地/厂家	云南子福野生菌批发配送中心	品种	黑虎掌菌
种类	速冻	等级	特级
新奇创意项目	不报名		
黑虎掌菌简介			

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。

黑虎掌菌学名枣翅鳞肉齿菌,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。