

虫草菌（虫草花鲜品）虫花草

产品名称	虫草菌（虫草花鲜品）虫花草
公司名称	云南天之蕈野生食用菌有限公司
价格	155.00/千克
规格参数	品种:虫花草 产地:云南
公司地址	中国 云南 昆明市官渡区 关雨路同兴铭座1-609 批发店：木水花野生菌市场02-03号
联系电话	86-087168377313 13238677755

产品详情

品种 虫花草 产地 云南

虫草花：别名虫草菌

草花呈美丽的金黄色，虫草花有虫草的药效，却不像虫草贵，口感还不错，其性质平和，不寒不燥，具有补肺、补肾和护肝养肝的功效，主治由肺肾两虚引起的咳嗽气促。现代医学更发现其具有平衡荷尔蒙和提高免疫力的作用，补益效用相当多，最适合肝肾阴虚人士食用。因为这两款菜不仅美味，而且略带滋补，是春夏之交调理身体的佳肴。

虫草花外观上最大的特点是没有了虫体，而只有橙色或者黄色的“草”，而功效则和虫草差不多，均有滋肺补肾护肝、抗氧化、防衰老、抗菌抗炎、镇静、降血压、提高机体免疫能力等作用。“虫草花”并非花，它是人工培养的虫草子实体，培养基是仿造天然虫子所含的各种养分，包括谷物类、豆类、蛋奶类等，属于一种真菌类。为了跟冬虫草区别开来，聪明的商家起了一个美丽的名字，把它叫做“虫草花”，虫草花外观上最大的特点是没有了“虫体”，而只有橙色或者黄色的“草”，而功效则和虫草差不多，均有滋肺补肾、护肝、抗氧化、防衰老、抗菌、抗炎、镇静、降血压、提高机体免疫能力等作用。虫草花的培植以在东北三省居多，因为当地的天气比较适宜培植这类不一般的“草”。近来冬虫草的价格涨到“飞起”，令到一些用家望而却步，而虫草花适时宜地出现，正好填补了这个市场的空缺，因而现在很多食肆都有虫草花的菜式出售。虫草花现时的价格以a级标准的价格约一千元左右一市斤。在清平药材市场、一德路海味批发市场均有出售。价格有高有低，视乎你的需求，虫草花的口感不错，形似金丝绒线，因而深得大厨师们的钟爱。在烹制方面，可谓款式多多，如：番禺迎宾路华南碧桂园对面的“渔哥味稻”出品的“虫草花炖瘦肉汁”汤汁清、色略带金黄，入口绵醇，汤料与虫草花一齐品食，更是美味绝伦。当然，有汤更少不了有特式的菜肴。在江南西“四季渔乡酒家”烹制的“虫草花蒸爽蟾”更是一大创新。咸水白蟾一般以?、豉汁蒸等居多，而采用虫草花搭配更是厨艺上的一大突破。白蟾汁鲜而爽口，而虫草花口感微爽，而又将蟾汁吸收，两者搭配再奉上一杯白葡萄酒，那简直是绝配至极。虫草花，在现今的这个季节不妨炖盅靓汤，用以慰劳一下自己以及家人也不失为一个好主意。如“虫草花炖野水鸭”既简单又不失为一道滋补的汤品，材料选用一只野水鸭约一斤左右，买的时候叫店家代为宰杀，回家清洗干净即可使用，外加少许虫草花用冻水浸开，沥干水分备用，加上二两左右的瘦肉，姜片少许，至于水量视乎人数而定，通常这样搭配四至五个人为适宜。如果人数增加可适当增加汤料的分量。

先用猛火煲滚，再转用文火煲三小时左右，调好味，便大功告成。一家几口围桌而饮，正如口头禅所说“先饮头啖汤，人生好健康”。汤醇入口，不亦乐乎！