

春婷食用菌蘑菇

产品名称	春婷食用菌蘑菇
公司名称	合肥春婷食用菌种植专业合作社
价格	面议
规格参数	春婷:春婷
公司地址	安徽省合肥市肥东县桥头集镇团山村时李村民组
联系电话	13695513201

产品详情

蘑菇常见问题

1. 成熟度如何，是全熟还是七八分熟。

夏季香菇常温下从菇蕾至采摘需要7天左右（纯天然种植根据环境温度会有不同），冬季花菇常温下从菇蕾至采摘需要20天左右（纯天然种植根据环境温度会有不同），菌菇在开伞全熟的情况下采摘。

2. 颜色是什么样子的。

干花菇特级和一级菇颜色：米黄至淡黄色

二级：淡黄色至暗黄

干香菇菌盖淡褐色至褐色

鲜香菇菌盖淡褐色至褐色，菌褶乳白略带淡黄色

3. 外观如何

扁半球形稍平展或伞形，无霉变，无腐烂，无虫体，无毛发，无泥无蜡。

我农场特色干花菇等级高于国家标准

特级花菇伞面直径10cm以上

一级花菇伞面直径8-10cm，二级花菇伞面直径6-7cm，三级花菇伞面直径3-5cm

4. 气味如何

干菇现采取烘干一体化生产，避免二次生产过程中的二次污染，水分慢慢地散发菌体转化出大量的鸟苷酸盐，带有强烈的鲜味，不仅锁住营养，更富含自然地味道。

5. 鲜菇的保鲜期是多少

香菇0 -5 10-15天 花菇0 -5 7天左右

6. 物流送货速度，什么时候发货

在不缺货的情况下12点之前下单当天采摘晚上发货，12点以后下单隔天采摘晚上发货，为了保证物品的新鲜程度我们选择顺丰速递作为我们的物流

7. 蘑菇怎么吃合适，有什么要注意的地方

凉拌，炖汤，烧，炒，煎，炸都可以，根据自己的喜好。香菇的食用禁忌1、鹌鹑肉与香菇食物相克，不宜与鹌鹑肉同食，否则可能会使人体产生血管痉挛。2、香菇是发物，脾胃寒湿气滞者慎食。

8.香菇功效：1、降低胆固醇、降血压的作用。香菇汁完全可以代替降压剂，而且没有副作用。2、常吃能促进体内钙的吸收，并可增强人体抵抗疾病的能力。3、多吃对于预防感冒等疾病有一定帮助。4、多吃能起到防癌作用，癌症患者多吃能抑制肿瘤细胞的生长。5、腹壁脂肪较厚的患者多吃香菇，有一定的减肥效果。香菇味道鲜美，香气沁人，营养丰富，素有“植物皇后”美誉。香菇富含维生素B群、铁、钾、维生素D原(经日晒后转成维生素D)、味甘，性平。新鲜的香菇含分解核酸的酶，水解核酸产生嘌呤等成分。香菇中还含有降低血脂的成分——香菇太生、香蕈玫角甾醇，经日光照射可转变为维生素D2，有抗维生素D缺乏病的作用。

香菇清香鲜美，做成菜肴，能增进食欲，无论对平常人或是病人都是佳品，因香菇能降低血脂，高脂血患者更为适宜。

9.怎么辨别蘑菇的好坏

看形状，颜色，闻气味。详细见问题2.3.4.答案

10.蘑菇有没有毒

食用菌都是无毒的亲，野外生长的菌菇可不能随便食用哦！

11.你们有什么种植技术。产地、厂址在哪里

夏季香菇在林下靠棒种植。冬季在大棚内种植。产地肥东县桥头集龙光村，地址位于以东中纬度地带特定地理位置，使得气候有明显的过渡性，兼有南北气候之长：水热资源优于北方，光资源优于南方。年平均气温在15-16 之间，蘑菇伞盖容易茁壮成长，空气，水源不受污染，引用高山山泉滋润，水质三个月检测一次，让水质保持良好优秀的自然环境，科学的管理方式，才能培育出优质蘑菇。

12.有什么优势

1.地理位置：产地肥东县桥头集龙光村，地址位于以东中纬度地带特定地理位置，使得气候有明显的过渡性，兼有南北气候之长：水热资源优于北方，光资源优于南方。年平均气温在15-16 之间，蘑菇伞盖容易茁壮成长，空气，水源不受污染，引用高山山泉滋润，水质三个月检测一次，让水质保持良好优秀的自然环境，科学的管理方式，才能培育出优质蘑菇。可附水质检测报告

2.产品可以溯源

3.定点到国家指定机构检测，附检测报告

4.保证新鲜，三天时间让蘑菇从采摘到上您的餐桌

13.有农药嘛

绝对绿色无农药,附检测报告。

14.有食品安全保证嘛

保证每一个出售的每一个菇子都是出自春婷菌业种植专业合作社，可溯源，有“身份”。

15.我该怎么种植

湿度85%、确保通风、遮阳（最好放置北阳台）

16.为什么我种不出来

1.采摘后老菇跟要清楚干净（有配备的小铲子）

2.保证每天早晚喷水

3.通风

4.遮阳

注：青云平菇养殖方法很简单，但是也需要用心照顾哦，亲

17.盆栽能种几次

养殖方法正确的情况下三次以上

18.口感如何

嫩滑多汁，花菇有鲍鱼的口感哦！

19.安不安全

答案13.14

20.价格能优惠吗

亲，我们是农场直售，保证每一个菇子的品质，顺丰快递保证新鲜的！