

【杞美】宁夏土特产 宁夏贺兰山紫蘑菇 保健药材

产品名称	【杞美】宁夏土特产 宁夏贺兰山紫蘑菇 保健药材
公司名称	张翔（个体经营）
价格	18.00/件
规格参数	产地/厂家:宁夏宁特土特产产品有限公司 品种:杞美 种类:干蘑菇
公司地址	中国 宁夏 银川市金凤区 正源街
联系电话	0086 0951 3086007 13469573948

产品详情

产地/厂家 宁夏宁特土特产产品有限 品种 杞美
公司
种类 干蘑菇

【品牌】杞美

【品名】贺兰山紫蘑菇

【等级】特级

【原产地】宁夏宁特土特产产品有限公司

【净含量】100克

【功能】滋补肝肾，益精明目

【贮藏】置阴凉干燥处，防闷热，防潮，【保质期】12个月

贺兰山紫蘑菇，产于贺兰山天然丛生的云杉中，是以丝膜菌为主的天然野生菌种。其口感纯正，气味醇香，内含有丰富的蛋白质，多种氨基酸、菌糖、脂肪、维生素和人体所需的钾、铁、磷、镁等多种微量元素。被誉为“山珍”！啊贵赠亲朋好友的宁夏特色礼品之一。

1、富含维生素的“山珍”营养分析：蘑菇富含蛋白质和多种微量营养素。每100克鲜蘑菇含蛋白质2.7克、脂肪0.1克、碳水化合物4.1克、热量91.96千焦、钙6毫克、钾312毫克、钠8.3毫克、镁11毫克、胡萝卜素10微克、维生素b20.35毫克、维生素c2毫克，钾、维生素b2含量均较高。干蘑菇因水分减少很多，营养成分相对增高。每100克干蘑菇含蛋白质21.0克、脂肪4.6克、碳水化合物52.7克、热量1053.36千焦、钙127毫克、钾1225毫克、钠23.3毫克、镁94毫克、铁51.3毫克、胡萝卜素1640微克、维生素b21.10毫克、维生素c5毫克。蘑菇中还含有多种游离氨基酸、多糖类，以及鲜味物质5—鸟氨酸、谷氨酸和肽类。香气物质(鲜蘑菇主要为辛烯醇；干蘑菇主要为蘑菇精)等。

2、美味可口贺兰山蘑菇是集菌类为一身的最全面、最纯正、最好闻、生长期最快的品种，很多种各地的蘑菇都没有它好吃。它的种类繁多，有紫蘑菇、战场蘑菇、鸡大腿、龙须胡、马皮炮（晒干有止血的功效）、茄子蘑菇、白紫蘑菇、羊肚子等等，当然也有很多不认识的叫不上名的品种，还有金黄头、牛舌头等有毒素的蘑菇。而最新鲜好吃的就是鸡大腿，把它洗净淋干，葱、蒜、辣椒切好放在一边，再放上一些阿左旗土生土长的羊肉，多放点素油和荤油。先把羊肉爆炒好再炒蘑菇，炒透放葱、蒜、辣椒、盐，记住要放点醋可以增加鲜味也能解蘑菇毒，揪一锅小揪面。哎呀！这可是世上最美味的饭了。感谢贺兰山让我们山下的儿女品尝这么美味可口的一锅饭，让人吃得满面春风、汗流浹背，让最节食的美妇也撑得弯不下腰。

3、特别功效 蘑菇中含有植物固醇类物质——香菇素，具有降血脂、保护心脑血管的作用；还含有抗菌因子能抑制葡萄球菌、大肠杆菌等生长；以及多糖成分，对治疗白细胞减少症和传染性肝炎也有很好的辅助作用。

请收件人在一定注意当场验收包裹内的物品是否缺损，表面是否有明显的因摔、撞、挤、压引起的损伤，请在确认无误后签字签收。如在验收当场发现商品存在问题，请立刻与我取得联系。因为快递公司原因，请不要给本店中差评，因为我们也是尽最大的努力对货物进行包装。

本店不发平邮。凡快递能到的地方，一律发宅急送。每天下午13点之前下单并付款的，当天发货。13点以后付款的，次日发货。如有特殊情况，不能及时发货的，我会与您联系并说明原因。一般情况，除了发货当天，3-6天到。

我们保证及时发货，也希望发出的东西能很迅速的到您的手里，但因为是快递公司是第三方，我们无法对其约束，请原谅我们的心有余力不足。

我们异常重视您的每一个评价，绝大多数交易都是可以顺利完成的，但偶尔也会因为一些原因，让人不满意，请您不要草率进行评价，只要我们双方互相理解，及时沟通，相信总能把事情圆满解决。小店是我们用心血精心浇灌成长的，就像自己的孩子一样，请尊重我们的劳动果实。如果您没有沟通就草率的做出中差评，则会失去您应该享受的服务并且会收到相应的投诉和差评！

如果您收到货觉得不满意，一周内可以提出无条件退换货。如果因为严重的质量问题造成的损失好或者退货，我们会做出相应的赔偿或者承担来回的运费。

电话：0951-3086007 邮箱：zhangxiangg@sina.cn 旺旺：beibeiou

手机：18295199551 qq：283302554

13895635441 522524945

友情提示：

一、食用方法

- 1、食用前用开水浸泡数小时，使蘑菇充分吸水、变软；
- 2、仔细清洗菌根及菌帽上的松针泥土；
- 3、保留原汁澄清后回锅煲汤、炖肉、煮面等，风味更佳；
- 4、清洗后的菌体一定再用清水搓洗几次后烹调食用。

二、储藏方法 置阴凉干燥处，谨防受潮

三、清洗方法

可以尝试在清水里面加一些食盐。将野生蘑菇浸泡在里面一段时间。然后用手顺时针搅动。可以清除大部分小虫 最能储存经晒、一年四季都能吃得到的就数紫蘑菇了，人称小灵芝。它肉多圆滑有嚼劲味浓，但储藏比较困难，容易起虫。不过晒的时候洒上些我们贺兰山自己产的白酒，不管什么时候都不会有虫害，晒干之后用装烟的纸箱包装，里面再放点花椒再通风就可以放着几年慢慢吃了。据说我们贺兰山的蘑菇在我们贺兰山地区最好吃，用原土原水本地羊肉，真是可口！出了贺兰山地区那味就变了很多，可能是不会做我们这儿的蘑菇面。煮干蘑菇的水一定要留下澄清放在一边，等一锅汤炒好之后倒进去，这比放了味精的味道还要浓还要香。