

# 全国供应羊肚菌干货直销批发

产品名称	全国供应羊肚菌干货直销批发
公司名称	深圳市宝安区石岩钟氏三鸟食品批发部
价格	490.00/斤
规格参数	羊肚菌:AAA 大号:剪柄 云南:AAA
公司地址	深圳市宝安区石岩街道应人石社区应人石新村8巷3栋103（经营场所）
联系电话	15728416821

## 产品详情

羊肚菌是一种珍稀野生食用菌品种,羊肚菌具有极高的药用和食用价值，被称为“菌王之王”。那么羊肚菌多少钱一斤呢？生长在什么地方？怎么吃最好？目前羊肚菌的市场价为每斤鲜品为80—120元，干品为每斤600—1200元，其中野生的羊肚菌最贵。

### 一、羊肚菌介绍

#### 1、简介

羊肚菌是一种珍稀食用菌品种,因其菌盖表面凹凸不平、状如羊肚而得名。羊肚菌，又名草笠竹，是一种珍贵的食用菌和药用菌。羊肚菌于1818年被发现。用于食积气滞、脘腹胀满、痰壅气逆喘咳。羊肚菌又称羊肚菜、羊蘑。其结构与盘菌相似，上部呈褶皱网状，既像个蜂巢，也像个羊肚，因而得名。羊肚菌在山火之后的两至三年内产量特高，因此北美的采摘者会根据山火来采集羊肚菌。然而，当火灾被控制后，在同一个地区内，它的生长数量会年复一年地减少。

#### 2、产地分布

野生羊肚菌的产地主要分布于我国河南、陕西、甘肃、青海、西藏、新疆、四川、山西、吉林、江苏、云南、河北、北京等地区，在山火之后的两至三年内产量特高，因此北美的采摘者会根据山火来采集羊肚菌，然而，当火灾被控制后，在同一个地区内生长数量会年复一年地减少。

### 二、羊肚菌多少钱一斤？

目前羊肚菌的市场价为每斤鲜品为80—120元，干品为每斤600—1200元，其中野生的羊肚菌最贵高达2500元每公斤（价格浮动以羊肚菌本身品质为定）。2019年最新价格如下（仅供参考）：

## 二、羊肚菌生长在什么地方？

羊肚菌春末至秋初生长于海拔2000~3000米左右的针叶阔叶林混交林中，多生长于阔叶林地上及路旁，单生或群生。还有部分生长在杨树林、果园、草地、河滩、榆树林、槐树林及上述林边的路旁河边。单个或成片生长，土质一般为沙碱性或略偏碱性。一般5月上旬至6月上旬出菇较多，属于喜冷凉型食(药)用菌。

## 三、羊肚菌的作用

### 1、益肠胃、强身健体

羊肚菌有益肠胃、助消化、化痰理气、补肾壮阳、补脑提神等功效，用于消化不良、痰多气短。另外还具有强身健体、预防感冒，增强人体免疫力的功效。

### 2、补肾、提神

羊肚菌具有补肾、壮阳、补脑、提神的功能。对精肾亏损、阳痿不举、性功能减退、性欲冷淡有明显的改善作用。有资料表明，羊肚菌含有天然药物成份“荷尔蒙”及大量的精氨酸成份，可促进男性的性欲提高。

### 3、抗肿瘤、抗病毒

羊肚菌含抑制肿瘤的多糖，抗菌、抗病毒的活性成分，具有增强机体免疫力、抗疲劳、抗病毒、抑制肿瘤等诸多作用。长期食用可防癌、抗癌、抑制肿瘤、预防感冒、增加人体免疫力的效果。

### 4、抑制脂褐质形成

日本科学家发现羊肚菌提取液中含有酪氨酸酶抑制剂，可以有效地抑制脂褐质的形成。

### 5、美容、减肥

羊肚菌对减肥和美容也有功效，特别是对女性经常食用羊肚菌不但可以美容、增白，还可以消除面部黑斑、黄斑、雀斑、暗疮等作用，还能使皮肤长期保持细腻、嫩白、光滑。

### 6、提高睡眠质量

羊肚菌对消除焦虑，增强睡眠质量，都有良好的效果，所以羊肚菌对男女老少都皆宜。

## 四、野生羊肚菌的鉴别

1、形态：野生羊肚菌相对于人工的个头相对较小，颜色相对较淡。

2、气味：野生羊肚菌香味浓于人工羊肚菌。

3、口感：野生羊肚菌口感更细嫩。

## 五、羊肚菌的挑选方法

1、羊肚菌中不应该含有太多的水分，特别沉的往往被不良商贩注了水，这样的羊肚菌不仅营养流失严重，还特别不容易保存。

2、要仔细观察羊肚菌的表面，要结构完整，闻起来没有发酸的味道。

3、不要购买过于成熟的羊肚菌，观察菌盖，没有完全打开，或是打开后没有破裂凋谢的才是好羊肚菌。

## 六、羊肚菌的泡发方法

虽然羊肚菌味道鲜美肥嫩，但是表面布满小孔容易藏纳污泥，就算做的再美味，只要没有清洗干净，就会让人无法下咽。但是，只要掌握了正确的清洗方法，无论如何烹饪，羊肚菌都能让您的菜色活色生香。

泡发羊肚菌很有技巧，不能用开水，也不能用冷水，要用四五十度左右的温水，这种温度的水既能保证羊肚菌的香味散发出来，又不会破坏羊肚菌的口感。水的量要适度，以刚刚浸过菇面为宜，大约二三十分钟后水变成酒红色，羊肚菌完全变软即可捞出洗净备用，发蘑菇的酒红色原汤经沉淀泥砂后要用于烧菜。切记这酒红色的原汤中是羊肚菌味道和养分的精华所在。

## 七、羊肚菌的做法推荐

### 羊肚菌炖排骨

用料：羊肚菌、排骨、冰糖、姜、蒜、葱白、老抽、生抽、蚝油。

做法：

- 1、将干的羊肚菌浸泡在约45度的清水里30分钟，然后捞起轻轻挤出水分，原汤放一边沉淀，另取适量清水，倒入泡好的羊肚菌快速的一便打圈清洗，反复2-3次，捞出羊肚菌备用；
- 2、原汤倒出最上面的部分，碗底黑色淤泥部分丢弃，然后再沉淀1次，最后保留完全无杂质的原汤；
- 3、排骨飞水洗净，锅里加入少量油，放入处理好的排骨煸炒，同时放入姜片大蒜葱段冰糖炒出香味，加入适量老抽、生抽、一点蚝油翻炒均匀，接着倒入处理好的羊肚菌翻炒均匀；
- 4、倒入沉淀好的原汤大火煮开，小火慢炖40-45分钟；
- 5、炖至排骨酥烂脱骨时，转大火收干汤汁，撒葱花即可出锅。

贴心提示：

- 1、羊肚菌用约45度水浸泡保留原汤，菌体反复清洗干净，处理好后可以先拿一小块咀嚼，如果没有清洗干净会很快发现；
- 2、羊肚菌本身味美，所以炖肉无需添加其他增香的卤料，比如八角等；
- 3、最后汤汁收的不要太干，让每颗羊肚菌吸满酱汁尤其好吃。

### 红烧羊肚菌

材料：羊肚菌200克，火腿肉50克，青椒1个。豆瓣酱10克，酱油10克，味精3克，高汤适量，生粉10克，麻油5克，花生油25克

- 1、将羊肚菌泡洗干净；火腿、青椒切成菱形片备用；

2、净锅放在旺火，倒入花生油烧热、放入豆瓣酱炒香，加入高汤、火腿、青椒、羊肚菌、酱油烧3分钟左右，加入味精调味，用生粉兑水勾芡，淋入麻油即可。

### 羊肚菌烧肉

原料：羊肚菌干品20克、带皮五花肉200克、豌豆苗50克、鸡蛋清、酱油、精盐、味精、蜂蜜、料酒、胡椒粉、大豆油、水豆粉。

- 1、羊肚菌干品用温水浸泡约30分钟，洗净。
- 2、带皮五花肉洗净后切成六分见方的块，加入酱油、料酒、蜂蜜拌匀20分钟后再加入蛋清及豆粉混匀。
- 3、油锅烧至五成热，放入五花肉炸至金黄色，捞起，锅内留油，加入羊肚菌煸炒。再加入味精、酱油烧一会儿，加入肉汤煮沸，投入五花
- 4、肉移至文火烧约20分钟，加入味精、胡椒粉、豌豆苗，起锅后淋上麻油即成。

### 羊肚菌鱼汤片

原料：羊肚菌干品20克、鲤鱼一尾（约1.2斤）、姜片、葱段、蒜片、精盐、味精、胡椒粉、大豆油、料酒。

- 2、鲜鱼宰杀洗净后切成片状。
- 3、油锅烧至五成热，放入姜片、蒜片煸出味，加入适量水、料酒、精盐烧至沸腾，加入羊肚菌约5分钟后放入鱼片，煮沸后加入葱、胡椒粉、味精即可起锅。

本公司直销批发大、中、小号羊肚菌干货，量大价优，欢迎咨询。

### 温馨提示

所有食品的价格淡旺季略有波动，本店遵循量大从优原则，了解详情请咨询

三鸟禽类咨询：157-2841-6821钟小姐（周一至周日9:00-22:00）

海味干货咨询：159-1570-1035，钟小姐（周一至周日9:00-22:00）

产地直销！一手货源！品类齐全！价格优惠！

本店20多年来从事食品批发生意，目前大力支持供货给加工厂家、超市，酒店、微商，支持一件代发。

货品种类齐全，具备原产地收购，生产，运输的独特优势。以诚信待客，厚德经商为公司的宗旨，欢迎批发零售。

购买须知：所有产品默认为透明袋筒包装，如需包装礼盒需加价，并与客服沟通。