

菌种 永腾榆耳自产自销 菌种选育方法

产品名称	菌种 永腾榆耳自产自销 菌种选育方法
公司名称	鱼台县永腾榆耳销售部
价格	面议
规格参数	
公司地址	济宁鱼台县王鲁镇于梅村207号
联系电话	13854735790 13854735790

产品详情

食用菌榆耳种植专业合作社成立于2008年，经过七八年的艰苦经营，菌种，现拥有2000亩榆耳，毛木耳，白木耳种植面积，基地主要以“榆耳种植，榆耳菌种培育，榆耳菌棒销售，毛木耳加工等为主营业务。本基地优质的食用菌干鲜货单片榆耳，大片毛木耳，雪白色的白木耳，有需要的可以提前预定！本合作社提供专业的榆耳种植技术指导，能长期供货确保货源不会“中断”，我地交通方便全国各地大车小车都可以发，价格优惠！欢迎对南北客商朋友来我种植基地参观考察

食用菌榆耳，又名木耳、木菌、榆耳蘑菇，灵芝菌，肉灵芝等。榆耳质地柔软，口感细嫩，味道鲜美，风味特殊，是一种营养丰富的闻名食用菌，有“森林食品之zhi王”之称。山东省鱼台县永腾榆耳种植专业合作社常年对外批发销售各种质量的干鲜榆耳，白木耳，猴脑菌等菌菇，

买回家的榆耳长时间不吃的话，千万不要放在食品袋中储存，这样榆耳很容易吸水变味。找一个纸箱下面放一层干净的纸，然后把榆耳放在纸箱中，再将纸箱放入冰箱，没有冰箱放在阴凉干燥处即可。如果储存不当变味了，不严重的话可以先用开水冲泡，然后再用凉水泡发，严重的话，千万不要食用

榆耳泡发时间：用凉水泡发3--5个小时，切记不能用热水烫.....夏季泡发榆耳应该到凉快的地方泡发，泡发过程中换水2-3次。

本处所有照片均来自店主实拍，店主拍摄水平有限，照

片均来自本实体店实物实拍，菌种选育方法，所有照片未经过美化处

理，没有漂亮的文字说明。但是所见为所得，本处有宝贝均来自山东省鱼台永腾食用菌榆耳销售部自产自销的，如有假j货，本部愿承担运费为亲退货哦

有机种植，无污染，环保健康。采摘下来直接晾晒，没有经过任何加工。菌香味浓，富含丰富的蛋白质

、维生素、钙、铁、镁等矿物质。干度很好，菌种的改造技术，原汁原味，榆耳营养丰富，被誉为“菌中之冠”。

出售食用菌榆耳，山东省鱼台永腾菌业本地种植食用菌榆耳，薛勇自产自销榆耳，各种质量各种价位因有尽有欢迎你的来电

有机种植，无污染，环保健康。采摘下来直接晾晒，没有经过任何加工。菌香味浓，富含丰富的蛋白质、维生素、钙、铁、镁等矿物质。干度很好，原汁原味，榆耳营养丰富，被誉为“菌中之冠”。

出售食用菌榆耳，山东省鱼台永腾菌业本地种植食用菌榆耳，薛勇自产自销榆耳，各种质量各种价位因有尽有欢迎你的来电

菌种-永腾榆耳自产自销-菌种选育方法由鱼台县永腾榆耳销售部提供。菌种-永腾榆耳自产自销-菌种选育方法是鱼台县永腾榆耳销售部（www.ytytye.com.cn）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：薛勇。