

草菇菌种怎么培养 永腾榆耳 鹤壁草菇菌种

产品名称	草菇菌种怎么培养 永腾榆耳 鹤壁草菇菌种
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

榆耳----肉灵芝菌之灵与灵芝实体相比，其所含灵芝多糖90%以上是水溶性的，极易被人体吸收，其所含多糖是灵芝实体所含多糖的十几倍，并且还含有三萜类、有机硒、人体必需的13种氨基酸、维生素和矿物质等八大类200多种有效成分具有广泛的药理活性。

食用菌榆耳种植产地出售自产自销榆耳 单片榆耳 大片榆耳 厚片榆耳 货源充足欢迎来电

山东省鱼台县永腾榆耳种植基地现面向市场现诚招（地区）总代理，标准加厚精品纸箱包装，榆耳朵大，颜色红，单片大片丛生，干品直径5厘米以上，无料根，每件15，20，30kg，鹤壁草菇菌种，榆耳，榆耳代理商，榆耳销售！我们把价格落到低，利润给代理商，同样的产品，不一样的质量，我们是自产自销种植价格谁比不过我们的价格.....欢迎各界新老客户前来洽谈，

亲爱的朋友期待全国各地的朋友来电！

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，草菇菌种批发供应，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話，千万不要放在食品袋中储存，草菇菌种怎么培养，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，草菇菌种批发，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，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，如有假货，本部愿承担运费为亲退货哦

草菇菌种怎么培养-永腾榆耳(在线咨询)-鹤壁草菇菌种由鱼台县永腾榆耳销售部提供。草菇菌种怎么培养-永腾榆耳(在线咨询)-鹤壁草菇菌种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。