

蛹虫草 虫草 安徽 菌藻类

产品名称	蛹虫草 虫草 安徽 菌藻类
公司名称	安徽古芝堂食用菌有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品名:虫草 产地:安徽 产品属性:菌藻类
公司地址	亳州市南部新区康美（亳州）华佗国际中药城D-5号楼102铺
联系电话	86-05585113769 13856777594

产品详情

品名	虫草	产地	安徽
产品属性	菌藻类	性状	子实体
性	平	味	微苦
归经	无	毒性	无毒
化学成分	无	产品形态	原形态
炮制工艺	晒制	规格	1

冬虫夏草之---蛹虫草

『蛹虫草的食用方法』

1、泡茶：蛹虫草5—8条，用开水冲泡，5分钟后饮用，多次冲泡，将蛹虫草吃掉，有蘑菇鲜味。

2、煮水：蛹虫草2—9克，加水200—300毫升，煮沸2分钟，早晚饮用或随意加水冲泡饮用，晚上将蛹虫草吃掉，有鲜味。

3、泡酒：

1、) 白酒38—56度10斤，加蛹虫草100—250克，浸泡7天后，即可饮用。15天后饮用微香，绵甜，x0的色泽，桔红晶亮，口感更好，每晚饭时或睡前饮用，用量25—75毫升。2、) 黄酒10斤，加蛹虫草100—150克，浸泡15天后，即可饮用。微香，绵甜，口感更好，每晚饭时或睡前饮用，用量50—75毫升。

4、炖品：某一种肉一斤，切块，将植物油入锅烧沸，肉块放入油锅余一下，变色后捞出沥油。清锅加水1500—2500毫升，蛹虫草15—20克，佐料若干，不要加味素、鸡精，常规方法小火炖，汤尽骨酥时，起锅食用，香味扑鼻，味美可口。

如果需要清香，只加葱、姜、蒜、盐，为清香型；如果需要浓香，外加花椒、大料、料酒、酱油，为浓香型。

5、煲汤：将某一种禽类或动物肉，如鸡、鸭、乳鸽、鲫鱼等处理好，数量2两至1斤，蛹虫草 10—25克，葱、姜、蒜、盐等其它佐料适量，水适量，不加酱油、不加味素、不加鸡精，大火烧沸，小火炖，食肉喝汤，鲜味独特。

6、涮火锅：在传统的火锅涮品中，加入蛹虫草做锅底料，用量每人5—12克，再加入其它类涮菜，味道鲜美，补肾、养颜作用明显。

7、包饺子：将蛹虫草煮水，用煮水合面，再将蛹虫草切碎放入肉馅中，放入葱、姜、蒜、盐等其它佐料适量，包好饺子，煮食、蒸食均可，饺子色黄，味美。

8、下汤面：将蛹虫草放入水中，煮沸，传统方法放汤面和其他调料，营养味美。