

批发供应香格里拉纯天然松茸干片

产品名称	批发供应香格里拉纯天然松茸干片
公司名称	云南昌吉野生菌经营有限公司
价格	585.00/千克
规格参数	产地/厂家:云南 品种:松茸 种类:干牛肝菌
公司地址	中国 云南 昆明市 昆明市盘龙区金庄路小庄村209号
联系电话	86 0871 5895579 13577167167

产品详情

产地/厂家 种类	云南 干牛肝菌	品种 等级	松茸 特级
-------------	------------	----------	----------

松茸菌的经济价值很高，国际市场每吨鲜松茸菌售价达3—5万美元，使其他菌类望尘莫及。

松茸饭做法介绍材料（4人份）：松茸：2-3本 米：3杯 油炸豆腐皮：1枚 海带：prefix = st1 ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:smarts"5cm2枚 水：3杯 调味料：料酒：1大勺，味醂：1大勺（日本料酒的一种，可略）盐：稍许，酱油：1.5勺 做法：1：海带放水里（3杯）煮成海带汤。米淘好后沥干水，然后放海带汁里泡1小时。2：松茸用吸油纸擦净，尾部的根用刀削掉。（不要用水洗，会失去松茸的香味。根部也很珍贵，不要一口气切掉啊。）再切成薄厚合适的片。3：油炸豆腐皮切成细条，放开水里煮一下，去掉表面的油。4：把米和海带汁，及调味料一起倒入电饭锅。松茸和豆腐皮摆在最上面。5：待饭煮好后，放置15分钟。然后把米饭搅拌均匀。青椒松茸主料：松茸辅料：青红椒调料：盐、蒜、淀粉、鸡精、猪油、香油、高汤、食用油 做法：1、将松茸洗净切成片，青红椒切块，蒜切成片；2、坐锅点火放入油，油温6成热时，倒入松茸爆炒出锅，锅内留余油，油热放入蒜片炒出香味时，加入青红椒块、盐、鸡精、高汤用淀粉勾薄芡，翻炒均匀，出锅前淋入香油即可。特点：味道鲜美，爽口。松茸炒鸡丝一、原料：1.主料：水发松茸菌100克，鸡肉150克，笋片50克，青菜心50克。2.调料：料酒、精盐、味精、酱油、葱花、姜丝、湿淀粉、素油。二、制法：1.将松茸菌去杂洗净切条。鸡肉洗净切丝。青菜心洗净切条。2.油锅烧热，放入葱、姜煸香，投入鸡肉煸炒，烹入料酒、酱油煸炒，加精盐和适量水煸炒至鸡丝熟，加入松茸菌、笋片，青菜心煸炒至入味，用湿淀粉勾芡，点入味精推匀，出锅装盘即成。按：鸡肉具有温中益气、补髓添精的功效。笋片、青菜具有清热除烦、通利肠胃的功效。松茸菌与三物相配成此菜，具有补益肠胃、理气化痰的功效。可作为虚劳羸瘦、胃呆食少、小便频数、便秘。咳嗽多痰等病症的辅助食疗菜肴。健康人食之，可补髓添精，强壮身体。冬笋烧松茸原料：主料：鲜冬笋75克，净松茸菌150克，西兰花125克。调料：（1）鼎丰牌海鲜酱15克，鲜抽王8克，白糖3克，育兰菌王精2克，

45度水淀粉5克，精制油10克，松茸菌王油3克。(2)精制油15克，精盐3克，野菌清汤150克。制法：(1)冬笋切滚料状，焯水至断生，去除苦涩味。松茸菌用沸水焯水后，沥干。(2)冬笋，松茸菌用调料1)红烧，盛起放盘中央。西兰花用菌汤焯一下，再用蒜茸煸炒，盛起围四周。特点：红绿相衬，鲜咸带甜，菌鲜笋脆，齿颊留香。干烧松茸原料：主材料：松茸250克。配料：芹菜2棵，生姜5克，红辣椒1只。调味料：(1)盐1/2茶匙，淀粉1茶匙。(2)沙拉油1大匙，辣豆瓣酱1茶匙，番茄酱2茶匙，素高汤1碗，酒酿1茶匙，糖1茶匙，淀粉2/3茶匙。(3)白醋1/3茶匙，麻油1/2茶匙。制法：(1)将芹菜去叶洗净，切成珠花状(类似葱花状)。生姜与红辣椒切成细丁。(2)将松茸切去蒂头，1棵切成4条3厘米长的长条形，上面再切交叉的花刀，用开水先氽烫，再用布把水分吸干，加入调味料，再用油锅炸酥后捞起。(3)炒锅内放1大匙沙拉油，将姜末与红辣椒末炒香，再加辣豆瓣酱与番茄酱炒出颜色后，加入素高汤、酒酿、糖及炸酥的松茸，烧到水分收干至只剩一半，用2/3茶匙的淀粉勾芡后淋上调料3)，最后撒少许芹菜珠花。松茸炒鲜虾原料：松茸菌30克、鲜虾150克、料酒1茶匙、生抽1茶匙、盐1/2茶匙、鲜笋50克、青菜心50克、葱丝和姜丝各少许做法：(1)松茸泡发后洗净，用手撕成丝。鲜虾去壳后，挑去泥线洗净。(2)鲜笋去掉外层硬皮，斜切成片。青菜心洗净后将根部斜切成4cm长的条。葱姜切丝。(3)锅中入油，待油7成热时，加入葱姜丝爆香，放入鲜虾煸炒几下，烹入料酒、酱油，加入盐和松茸丝炒2分钟后，倒入笋片和青菜心，继续炒2分钟即可。 prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office"

松茸菌的经济价值很高，国际市场每吨鲜松茸菌售价达3—5万美元，使其他菌类望尘莫及。

松茸的食用方法：松茸的吃法，有很多种，一般比较常见的是炒，和炖汤。可以是素炒，也可以是荤炒。炖汤多见的炖肉汤。另附松茸菜谱如下：一、松茸炒山鸡片1、原料：

(1)主料：水发松茸菌100克，山鸡肉150克。

(2)调料、精盐、料酒、味精、酱油、白糖、葱花、姜丝、湿淀粉、素油。2、制法：

(1)将松茸菌去杂洗净切片。山鸡肉洗净切片。(2)油锅烧热，下葱姜煸香，投入山鸡肉片煸炒，烹入料酒、酱油，加入精盐、白糖和适量水煸炒，加入松茸菌片继续炒至山鸡肉熟烂，用湿淀粉勾芡，点入味精推匀，即可出锅。山鸡肉含有丰富的蛋白质、脂肪、钙、磷、铁、多种维生素，具有补脾胃、益肾气的功效。与松茸菌相配成此菜，可为人体提供丰富的营养成分，具有补脾胃的功效。可作为体虚羸瘦、饮食减少、小便频数、消渴、咳嗽多痰、肺结核等病患者食疗菜肴。对健康人补益作用强。多食易发痔疮二、松茸甲鱼汤1、原料：松茸菌干片20克、甲鱼一只(约500-800克)、精盐、葱段、蒜片、姜片、味精、胡椒粉。2、作法：(1)松茸干片用温水浸泡30-60分钟，洗净。(2)将宰杀处理洗净后的甲鱼放入锅内，加入姜片及清水适量，放旺火上煮沸，移至文火焖约一个半小时，加入松茸再炖约30分钟至甲鱼壳酥肉糯，起锅前加入精盐及蒜片、葱段、味精、胡椒粉即成。附注：也可制成松茸全鸡汤

云南昌吉野生菌经营有限公司是一家主要从事野生菌干货、干片采购、加工、销售的公司，我公司自1998年从事野生菌销售、批发事宜以来。一直以优质的质量、较低的价格及诚心诚意的服务态度为经营宗旨，以互赢互利、长久合作为经营目的。长期为重庆、成都、广州、北京等各大城市供应野生菌干品，深受客户的信赖。现已开通诚信通会员，希望能为各地朋友提供优质低价的野生菌。无论您是餐馆、酒店、个人还是干货专卖店或野生菌经营商，我们都将以绝对的价格优势向您提供各类野生菌干品。希望能为您带来实惠并真诚希望能与您长期合作！本部经营的品种有：(1)珍品菌类：羊肚菌、松茸、黑虎掌、黑松露(块菌)、干巴菌、鸡枞菌、大红菌、竹荪等；(2)牛肝菌类：美味牛肝菌(白牛肝)、葱菌(白葱菌、红葱菌)、黄梨头、黄香菌、高脚葱、小黄菌、乳牛肝、紫牛肝、老人头、鸡油菌、桂花菌；(3)一般野生菌类：青头菌、黄露伞(黄鸡枞)、白露伞、青杆菌、奶浆菌、黄虎掌、野生香菇、灵芝、黑木耳、扫把菌、红菇、羊血菌等；(4)种植菌类：金耳(黄耳)、木耳、竹荪、茶树菇、金珍菇、平菇、姬松茸、等；(5)野干菜类：树花、地参、蕨菜、竹笋；(6)火锅汤料类：美味牛肝菌(菌脚、碎片、次菌)、黄牛肝碎片(白葱、红葱菌)、松茸碎片、松茸皮、羊肚菌菌脚、羊肚菌菌柄；我公司经营野生菌多年，对各种野生菌有深入的了解，在产地设有多处收购点，是以采集、收购、加工、销售为一体的专业经营部门，加工成品质量过硬，分级严格，对客户有良好的信誉，欢迎行业人事来人、来电咨询了解，并真诚希望与有缘之士结为长期的合作伙伴。