

云南干黄牛肝片底价 云南楚雄

产品名称	云南干黄牛肝片底价 云南楚雄
公司名称	楚雄云川商贸有限公司
价格	200.00/千克
规格参数	产地/厂家:云南楚雄 品种:黄牛肝 种类:干牛肝菌
公司地址	中国 云南 楚雄市 楚雄市开发区清江小区14号
联系电话	86 0878 6112367 13769178448

产品详情

产地/厂家 云南楚雄 品种 黄牛肝
种类 干牛肝菌 等级 一级

牛肝菌

百科名片

牛肝菌类是牛肝菌科和松塔牛肝菌科等真菌的统称，其中除少数品种有毒或味苦而不能食用外，大部分品种均可食用。主要有白、黄、黑牛肝菌。白牛肝菌味道鲜美，营养丰富。该菌菌体较大，肉肥厚，柄粗壮，食味香甜可口，营养丰富，是一种世界性著名食用菌。云南省各族群众喜爱采集鲜菌烹调食用。西欧各国也有广泛食用白牛肝菌的习惯，除新鲜的做菜外，大部分切片干燥，加工成各种小包装，用来配制汤料或做成酱油浸膏，也有制成盐腌品食用。云南省从一九七三年起出口白牛肝菌，销往西欧，极受欢迎，供不应求。

中文学名： 牛肝菌 亚纲： 同担子菌亚纲
界： 植物界 目： 伞菌目
门： 真菌门 科： 牛肝菌科、松塔牛肝菌科
亚门： 担子菌亚门 种： 牛肝菌
纲： 层菌纲

目录

科属分类

形态特征

营养价值

食用方法

菌种介绍

药用价值

食用价值

采后处理

1菌类加工烘烤脱水

1晾晒脱水

1分级与包装

美味食谱

科属分类

形态特征

营养价值

食用方法

菌种介绍

药用价值

食用价值

采后处理

菌类加工烘烤脱水

晾晒脱水

分级与包装

美味食谱

展开

编辑本段科属分类

牛肝菌科boletaceae室担子菌亚门伞菌目的重要一科。下分11-20属，多数可食用。中国牛肝菌科种类有397种和变种，其中有毒牛肝菌33种，占总数8.3%，如粘盖牛肝菌属，牛肝菌属、粉孢牛肝菌属。

2主要活性成分多糖，组成牛肝菌多糖的单糖有葡萄糖、半乳糖、甘露糖、木糖和岩藻糖。

生物碱，从牛肝菌中分离出的生物碱主要有胆碱、腐胺、腺嘌呤等。

甾醇类化合物，主要是一些麦角甾醇及其衍生物。酸类化合物分离出的较多，如亚油酸、肉桂酸和尼克酸。此外还发现了可以作为色素类物质的酸类化合物，如牛肝菌素a和b，降褐绒菌素a。

幻觉诱发物主要是hallucinogens，能引起“小人国幻视症”

编辑本段形态特征

菌盖扁半球形，光滑、不粘、淡裸色，菌肉白色，有酱香味，可入药。生于柞、栎等阔叶林及针阔混交林地上，单生或群生。大腿蘑营养丰富，味道香美，是极富美味的野生食用菌之一，可出口欧美、日本等国，深受外商欢迎。该菌菌体较大，肉肥厚，柄粗壮，食味香甜可口，营养丰富，是一种世界性著名食用菌。据分析，100g干品中含蛋白质20.2g，碳水化合物64.2g，热量338千卡，灰分4.0g，ca23mg，p500mg，fe50mg，核黄素3.68mg。

编辑本段营养价值

该菌具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋和血、补虚提神等功效，是中成药“舒筋丸”的原料之一；又是妇科良药，可治妇女白带症及不孕症。此外，其水提物对小白鼠肉瘤s-180的生长有阻抑作用，对肉瘤s-180的抑制率为100%，对艾氏腹水癌的抑制率为90%。同时还有抗流感病毒、防治感冒的作用。牛肝菌类是牛肝菌科和松塔牛肝菌科等真菌的统称，其中除少数品种有毒或味苦而不能食用外，大部分品种均可食用。云南省牛肝菌类资源丰富，有不少优良的可食品种，主要有白、黄、黑牛肝菌。白牛肝菌，又称美味牛肝菌，生长于海拔九百米至二千二百米之间的松栎混交林中，或砍伐不久的林缘地带，生长期为每年五月底至十月中，雨后天晴时生长较多，易于采收。白牛肝菌味道鲜美，营养丰富。云南省各族群众喜爱采集鲜菌烹调食用。西欧各国也有广泛食用白牛肝菌的习惯，除新鲜的做菜外，大部分切片干燥，加工成各种小包装，用来配制汤料或做成酱油浸膏，也有制成盐腌品食用。云南省从一九七三年起出口白牛肝菌，销往西欧，极受欢迎，供不应求。黄、黑牛肝菌与白牛肝菌同科，食用方法相同，味道亦近似，近年来也开始组织出口。

牛肝菌

牛肝菌含有人体必需的8种氨基酸，还含有腺嘌呤、胆碱和腐胺等生物碱。可药用，治疗腰腿疼痛、手足麻木、四肢抽搐，还可用以治妇女白带异常。它具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋活血、补虚提神等功效。另外，还有抗流感病毒、防治感冒的作用。可见美味牛肝菌确是林中菌类中功能齐全、食药兼用的珍品。经常食用牛肝菌可明显增强机体免疫力、改善机体微循环。

编辑本段食用方法

蘑菇宴--干椒黄牛肝菌材料：鲜黄牛肝菌、花生油、盐、味精、干辣椒、蒜。

做法：1.黄牛肝菌洗净，切成片；2.将蒜去皮洗净切成小片，干辣椒去蒂去籽切成长段；

3.锅置火上，注入花生油烧至三成热时，将蒜片与干辣椒段下锅稍炸一下；4.旺火热油放入黄牛肝菌与蒜、辣椒爆炒，放入盐、味精起锅。口感：清香滋润，微辣、麻，菌香味醇厚。美味牛肝菌：学名美味牛肝菌。菌盖扁半球形，光滑、不粘、淡裸色，菌肉白色，有酱香味，可入药。生于柞、栎等阔叶林及针阔混交林地上，单生或群生。大腿蘑营养丰富，味道香美，是极富美味的野生食用菌之一，可出口欧美、日本等国，深受外商欢迎。该菌菌体较大，肉肥厚，柄粗壮，食味香甜可口，营养丰富，是一种世界性著名食用菌。

编辑本段菌种介绍

牛肝菌

牛肝菌

云南省牛肝菌类资源丰富，有不少优良的可食品种，主要有白、黄、黑牛肝菌。白牛肝菌，又称美味牛肝菌，生长于海拔九百米至二千二百米之间的松栎混交林中，或砍伐不久的林缘地带，生长期为每年五月底至十月中，雨后天晴时生长较多，易于采收。

白牛肝菌，学名美味牛肝菌。主要别名有大脚菇、白牛头、黄乔巴、炒菌等。白牛肝生长于云南松、高山松、麻栎、金皮栎、青风栎等针叶林和混交林地带，单生至群生。常与栎和松树的根形成菌根。产于6~10月，温暖地区稍出得早些，温凉、高寒地区出得晚一些。

编辑本段药用价值

牛肝菌

牛肝菌

牛肝菌菌盖扁半球形，光滑、不粘、淡裸色，菌肉白色，有酱香味，可入药。生于柞、栎等阔叶林及针阔混交林地上，单生或群生。大腿蘑营养丰富，味道香美，是极富美味的野生食用菌之一，可出口欧美、日本等国，深受外商欢迎。营养分析

1.牛肝菌富含蛋白质、碳水化合物、维生素及钙、磷、铁等矿物质；2.牛肝菌是珍稀菌类，香味独特、营养丰富，有防病治病、强身健体的功能，特别对糖尿病有很好的疗效；3.此外，其水提物对小白鼠肉瘤s-180的生长有阻抑作用，对肉瘤s-180的抑制率为100%，对艾氏腹水癌的抑制率为90%，同时还有抗流感病毒、防治感冒的作用，是我国远销欧美的著名食用菌。该菌菌体较大，肉肥厚，柄粗壮，食味香甜可口，营养丰富，是一种世界性著名食用菌。据分析，100g干品中含蛋白质20.2g，碳水化合物64.2g，热量338千卡，灰分4.0g，ca23mg，p500mg，fe50mg，核黄素3.68mg.该菌具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋和血、补虚提神等功效，是中成药“舒筋丸”的原料之一；又是妇科良药，可治妇女白带症及不孕症。另外，还有抗流感病毒、防治感冒的作用。可见美味牛肝菌确是林中菌类中功能齐全、食药兼用的珍品。经常食用牛肝菌可明显增强机体免疫力、改善机体微循环。

编辑本段食用价值

牛肝菌

牛肝菌

牛肝菌类是牛肝菌科和松塔牛肝菌科等真菌的统称，其中除少数品种有毒或味苦而不能食用外，大部分品种均可食用。牛肝菌是云南的一大特产。此菌种类繁多，全国约有26种，云南就有22种，其中有11种是云南独有的。为人们喜爱和熟悉的见手青、红见手这类牛肝菌约有14个品种。另外，像黑牛肝菌、黄

赖头（黑疣柄牛肝菌）等也深受人们欢迎。牛肝菌味道鲜美，清香可口，营养丰富，深受广大群众喜爱。牛肝菌在云南各地均有分布，产期为每年的6~10月。云南省牛肝菌类资源丰富，有不少优良的可食品种，主要有白、黄、黑牛肝菌。白牛肝菌，又称美味牛肝菌，生长于海拔九百米至二千二百米之间的松栎混交林中，或砍伐不久的林缘地带，生长期为每年五月底至十月中，雨后天晴时生长较多，易于采收。白牛肝菌味道鲜美，营养丰富。每100克白牛肝菌(干)的营养成分如下：能量253千卡，维生素b60.06毫克，蛋白质27.8克，脂肪1.6克，碳水化合物53.3克，叶酸124.4微克，膳食纤维21.5克，维生素a18微克，胡萝卜素108微克，硫胺素0.32毫克，核黄素1.72毫克，烟酸43.08毫克，维生素e4.42毫克，钙2毫克，磷528毫克，钾1571毫克，钠9.1毫克，镁47毫克，铁9.2毫克，锌5.8毫克，硒758.8微克，铜1.19毫克，锰3.88毫克。云南省各族群众喜爱采集鲜菌烹调食用。西欧各国也有广泛食用白牛肝菌的习惯，除新鲜的做菜外，大部分切片干燥，加工成各种小包装，用来配制汤料或做成酱油浸膏，也有制成盐腌品食用。云南省从一九七三年起出口白牛肝菌，销往西欧，极受欢迎，供不应求。黄、黑牛肝菌与白牛肝菌同科，食用方法相同，味道亦近似，近年来也开始组织出口。牛肝菌含有人体必需的8种氨基酸，还含有腺嘌呤、胆碱和腐胺等生物碱。可药用，治疗腰腿疼痛、手足麻木、四肢抽搐，还可用以治妇女白带异常。它具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋活血、补虚提神等功效。

编辑本段采后处理

牛肝菌选菇 野外采摘的牛肝菌有时会混有杂菌、杂物，加工前要仔细精选，将不同种类的牛肝菌进行分类，分别加工，以保证加工产品的纯正。 摊晾

雨天或阴天采摘的菇本含水量高，要在通风干燥处摊晾1—5小时，以降低菇体水分。采后不能及时加工的牛肝菌也应在通风处摊晾。 去杂

用不锈钢刀片削去菌柄基部的泥土、杂质，去除树枝、落叶、毛草等杂物，提高产品的净度。分类按牛肝菌的种类、菌的大小、菌伞的开放程度进行分类，可分为幼菇、半开伞菇、开伞菇等类别，分类切片加工。 切片

用不锈钢刀片沿菌柄方向纵切成片，切片要求厚薄均匀，片厚1厘米左右，尽量使菌盖和菌柄连在一起，切下的边角碎料也可一同干制。切片时不宜用生锈的菜刀，否则会影响干片的色泽，降低品质。摆片牛肝菌切片后要及时脱水干制，干制前必须合理摆片，应按菌片的大小、厚薄、干湿程度分别摆放。晾晒时可将菌片放在竹席、窗纱或干净的晒坪上；烘干时将菌片排放在烘筛上，摆片时切忌堆积、重叠摆。

菌类加工

烘烤脱水

菌片烘烤可用烘干机或烘房，量少也可用红外线灯或无烟木炭进行烘烤。烘烤起始温度为35℃，以后每小时升高1℃，升到60℃持续1小时后，又逐渐将温度降至50℃。烘烤前期应启动通风窗，烘烤过程中通风窗逐渐缩小直至关闭，一般需烘烤10小时左右，采取一次性烘干，烘至菌片含水量降至于12%以下为止。鲜片含水量大时，温度递增的速度应放慢些，骤然升温或温度过高会造成菌片软熟或焦脆。烘烤期间应根据菌片的干燥程度，适当调换筛位，使菌片均匀脱水。

晾晒脱水

晴天上午摆片干晒，干晒时要随时翻动菌片，使菌片均匀接受阳光照射，在太阳落山前收回摊放在室内。菌片不能在室外过夜，粘附露水会导致菌片变黑，也不允许晒至中途遭受雨淋，最好在当天晒干。

分级与包装

烘干或晒干的牛肝菌菌片经回软后，根据牛肝菌菌片的色泽、菌盖与菌柄是否相连等外观特征进行分：

级包装。出口外销产品可分为4个等级，一级品要求菌片白色、菌盖与：菌柄相连，无碎片、无霉变和虫蛀；二级品要求菌片浅黄色，菌盖与菌：柄相连，无破碎、无霉变和虫蛀；三级品要求菌片黄色至褐色，菌柄与：菌盖相连，无破碎、无霉变和虫蛀；四级品要求菌片深黄至深褐色，允许部分菌盖与菌柄分离，有破碎、无霉变和虫蛀，其余为等外品。菌片分级后先用食品袋封装，再用纸箱包装，运输过程要轻拿轻放，严禁挤压，贮藏必须选择荫凉、通风、干燥和无虫鼠危害的库房。

编辑本段美味食谱

牛肝菌汤 烧牛肝菌 工艺：烧口味，微辣 主料：白牛肝菌(干)(350克)

辅料：柿子椒(30克)，猪里脊肉(60克)，圆白菜(50克)，辣椒(青、尖)(30克)，鸡蛋清(10克) 调料：盐(7克)，酱油(15克)，大蒜(10克)，胡椒粉(1克)，淀粉(玉米)(10克)，味精(2克)，大葱(2克)，姜(2克)，猪油(炼制)(45克) 类别：家常菜营养不良调理贫血调理 烧牛肝菌详细介绍 制作工艺

1.牛肝菌去根部，洗净，切成块；2.红灯笼椒、青辣椒洗净去籽，分别切成块；

3.卷心菜放盐水内腌片刻后捞出切成小片；4.里脊肉洗净切片；5.蒜、姜均切片，葱切段；

6.猪脊肉片入碗，加鸡蛋清、味精、胡椒粉、湿淀粉，拌匀上浆；

7.炒锅置中火，注入猪油，烧热，分别下肉片、牛肝菌块滑透，倒入漏勺控油；8.炒锅留底油烧热，下蒜片、姜片、葱段煸香，下灯笼椒块、表椒辣块炒透，倒入牛肝菌块、肉片、盐、腌卷心菜和甜、咸酱油以及白糖、味精、胡椒粉、肉清汤烧，用湿淀粉勾芡，翻炒均匀，淋入香油即成。

干椒黄牛肝菌

材料：鲜黄牛肝菌、花生油、盐、味精、干辣椒、蒜。 做法：1.黄牛肝菌洗净，切成片；

2.将蒜去皮洗净切成小片，干辣椒去蒂去籽切成长段；

3.锅置火上，注入花生油烧至三成热时，将蒜片与干辣椒段下锅稍炸一下；

4.旺火热油放入黄牛肝菌与蒜、辣椒爆炒，放入盐、味精起锅。

5.口感：清香滋润，微辣、麻，菌香味醇厚。