

羊肚菌汤的做法 羊肚菌 云南香格里拉丛茸菌业

产品名称	羊肚菌汤的做法 羊肚菌 云南香格里拉丛茸菌业
公司名称	香格里拉市丛茸菌业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省迪庆藏族自治州香格里拉市建塘镇环湖路腊浪村腊浪达1号
联系电话	18908871243

产品详情

香格里拉市丛茸菌业有限公司位于云南省迪庆藏族自治州香格里拉市建塘镇环湖路腊浪村腊浪达1号，公司成立于2018年，主营养身食材的包装、零售、批发等业务。主营产品有：松茸、松露、等野生菌，及虫草、藏红花一类养身。公司自成立以来，我们始终坚持把原生态的新鲜食材带给顾客，我们所有的新鲜野生菌，都由当地山民上山采摘，再带出大山由快递发往各地，全国48小时即可抵达，没有中间商，保持好货低价。

羊肚菌：菌盖近球形、卵形至椭圆形，高4-10cm，宽3-6cm，顶端钝圆，表面有似羊肚状的凹坑。凹坑不定形至近圆形，宽4-12mm，蛋壳色至淡黄褐色，羊肚菌大好还是小好，棱纹色较浅，不规则地交叉。柄近圆柱形，近白色，中空，上部平滑，基部膨大并有不规则的浅凹槽，长5-7cm，粗约为菌盖的2/3。子囊圆筒形，(280-320) $\mu\text{m} \times \mu\text{m}$ 。孢子长椭圆形，无色，每个子囊内含8个，呈单行排列。侧丝顶端膨大，粗达12 μm 。

羊肚菌-----香格里拉市丛茸菌业有限公司位于云南省迪庆藏族自治州香格里拉市建塘镇环湖路腊浪村腊浪达1号，公司成立于2018年，主营养身食材的包装、零售、批发等业务。主营产品有：松茸、松露、等野生菌，及虫草、藏红花一类养身。

羊肚菌炖排骨的做法

作为世界四大野生名菌之首，羊肚菌最征服美食家的方面是它柔嫩的口感、难以描述的美味再加上那独特的外形，吃上一次恐怕一辈子都不会忘记。

羊肚菌的样子很特别，白白的菌柄上那顶古怪的菌帽坑坑洼洼、凹凸不平，极似羊肚，羊肚菌贵，羊肚菌之名即由此得来。

虽然羊肚菌味道鲜美肥嫩，但是表面布满小孔容易藏纳污泥，就算做的再美味，只要没有清洗干净，就会让人无法下咽。

但是，只要掌握了正确的清洗方法，无论如何烹饪。

发泡羊肚菌很有技巧，不能用开水，也不能用冷水，要用四五十度左右的温水，这种温度的水既能保证羊肚菌的香味散发出来，又不会破坏羊肚菌的口感。

水的量要适度，以刚刚浸过菇面为宜，大约二三十分钟后水变成酒红色，羊肚菌完全变软即可捞出洗净备用，发蘑菇的酒红色原汤经沉淀泥砂后要用于烧菜。

切记这酒红色的原汤中是羊肚菌味道和养分的精华所在。

羊肚菌-----香格里拉市丛茸菌业有限公司位于云南省迪庆藏族自治州香格里拉市建塘镇环湖路腊浪村腊浪达1号，公司成立于2018年，主营养身食材的包装、零售、批发等业务。主营产品有：松茸、松露、等野生菌，及虫草、藏红花一类养身。

1，产业优势

a，气候、环境优势

我国具有适合栽培羊肚菌的独特气候资源、环境条件。

b，资源优势

羊肚菌属资源在我国广泛分布，共分布有34个羊肚菌物种，为新品种选育工作提供了相当有力的种质资源。

c，劳动力优势

羊肚菌产业虽属于劳动密集型产业，羊肚菌，但由于当前的栽培模式主要为冬春季的“冬播春收”模式，农村劳动力较丰富。因此，进一步发展羊肚菌产业可增加农民收入，有效解决农村剩余劳动力，并带

动山区脱贫致富和农业、农村产业结构调整，具有显著的经济效益、社会效益和生态效益。

d, 羊肚菌汤的做法，区域优势

当前，我国羊肚菌产业已初步向优势区域集中，并形成了五大优势区域，分别是云南秋、冬、春羊肚菌；山西、河北、辽宁暖棚设施冬、春羊肚菌；成都、重庆、湖南和湖北春羊肚菌；黄土高原、长江下游晚春初夏羊肚菌；高原地区青海和西藏的羊肚菌；这些种植区域分布，大大促进了全国羊肚菌鲜品周期的选择和区域的协调，一定程度上缓解了我国羊肚菌鲜菇供求的紧张状况。

羊肚菌汤的做法-羊肚菌-云南香格里拉丛茸菌业(查看)由香格里拉市丛茸菌业有限公司提供。香格里拉市丛茸菌业有限公司（www.congrongjunye.com）是云南迪庆藏族自治州,其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在丛茸菌业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创丛茸菌业更加美好的未来。