

四川羊肚菌 丛茸菌业 羊肚菌

产品名称	四川羊肚菌 丛茸菌业 羊肚菌
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

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。

羊肚技术_如何种植羊肚菌

羊肚菌又称羊肚菜、羊蘑、羊肚蘑。用于食积气滞、腕腹胀满、痰壅气逆喘咳。羊肚菌又称羊肚菜、羊蘑。羊肚菌(Morchella)，又名草笠竹，是一种珍贵的食用菌和药用菌。羊肚菌于1818年被发现。其结构与盘菌相似，上部呈褶皱网状，既像个蜂巢，也像个羊肚，因而得名。羊肚菌在山火之后的两至三年内产量特高，因此北美的采摘者会根据山火来采集羊肚菌。然而，当火灾被控制后，在同一个地区内，它的生长数量会年复一年地减少。

羊肚菌为马鞍菌科羊肚菌属珍稀的食、药两用真菌，早已被收录在李时珍的《本草纲目》书中。野生羊肚菌，子实体较小或中等，6-14.5cm，菌盖不规则圆形，长圆形，长4-6cm，宽4-6cm。表面形成许多凹坑，似羊肚状，淡黄褐色，柄白色，长5-7cm，宽粗2-2.5cm，有浅纵沟，基部稍膨大。羊肚菌由羊肚状的可孕头状体菌盖和一个菌柄组成。菌盖表面有网状棱的子实层，边缘与菌柄相连。菌柄圆筒状、中空，表面平滑或有凹槽。

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。

羊肚菌不知道大家是否听说过呢?在饭桌的江湖中它可真是只闻其名却很少见其身的品种啊!并且它的味道也是极其鲜美可口，物以稀为贵，自然羊肚菌价格也会极高。但是这几年人工羊肚菌的发展也极为迅速，而人工羊肚菌的价格情况如何，就跟着小编一起来看看吧!

人工羊肚菌的价格

当以前人工羊肚菌还没有发展迅速之时，羊肚菌的价格可谓是高居不下，四川羊肚菌，干品羊肚菌可以达到每斤800至1200元甚至是更高，而剪脚羊肚菌价格更贵，一般是1200元到1500元，根据市场需求量来定价。

由于这几年种植技术的发展，人工培植羊肚菌也成为可能，所以这几年价格相比之前下跌了不少，但仍然比较可观。现在干品的价格每斤大约是400至600元左右，鲜品价格浮动在30至60元之间，具体价格以品质而定。

看到这个价格统计表，相信大家一定会觉得很疑惑，为什么这小小的菌类居然可以卖出如此的高价呢?原因是多方面的，一方面是由于之前物以稀为贵的市场，而另外一方面就是由于这小小的菌类所能给人体带来的益处，下面跟着小编一起来看看这羊肚菌的功效与作用吧!!

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，羊肚菌功效与作用，及虫草、藏红花一类养身。

羊肚菌，又名草笠竹，它是一种珍贵的食用菌和药用菌，羊肚菌，有极高的药用和食用价值，有菌王美称。羊肚菌是一种野生菌，由于气候环境因素影响，它的产量极低，羊肚菌功效，当市场的需求较大，导致供不应求，很多想知道它的价格多少钱一斤?下面一起来看看吧。

1、市场价格

羊肚菌的价格要根据它的品种和品相来决定，价格的波动较大，现在市场羊肚菌的价格一般在800-1000元一斤左右，剪脚的羊肚菌价格一般在1500元一斤，野生的可达2000元一斤。而由于野生资源稀少，需求量大，所以很多看见之一商机，开始人工种植羊肚菌，一般人工种植的羊肚菌鲜品价格在120-160元一斤左右，而干品则要800元一斤左右。

2、市场前景

羊肚菌这么贵的原因是因为产量太低，而市场需求的又大，所谓物以稀为贵，所以导致它的价格如此之

贵。从目前来看，种植羊肚菌是一个比较火爆的种植业，尤其在这两年来，羊肚菌人工种植的面积有着明显的增加，主要是在川渝地区。这是因为多年的实验生产，克服了气候、环境、种植技术对羊肚菌影响，种植技术也越来越完善，还有就是生活水平提高，人们消费观念改善，市场也越来越大。

3、鉴别方法

由于野生和人工种植的羊肚菌存在一定的差异，而有些商贩为了谋其利益，常常会将人工种植的羊肚菌当做野生的，提高价格，欺骗消费者。为了避免上当受骗，下面小编带来了鉴别方法，首先可从形状开始，一般野生羊肚菌由于生长环境影响，所以它的个头一般比人工的要小，而且颜色也要较淡；另外野生香味要比人工的浓郁，而且野生的2口感比野生更细腻。

4、挑选方法

很多人工种植的羊肚菌在市场比较常见，我们在购买时也要仔细挑选，以免受骗，首先羊肚菌的水分含量浇水，所以在挑选时不要选择那些重量较重，而且有很多水分的吗，这些往往被不良商贩注入了大量的水分，而且营养流失较严重，不易保存。另外要仔细观察表面，要结构完整，不要酸臭的气味，还有不要购买过于成熟的，观察盖，没有完全打开或打开后没有破凋谢的才是质量好的羊肚菌。

四川羊肚菌-丛茸菌业(在线咨询)-羊肚菌由香格里拉市丛茸菌业有限公司提供。四川羊肚菌-丛茸菌业(在线咨询)-羊肚菌是香格里拉市丛茸菌业有限公司(www.congrongjunye.com)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：马经理。