

# 竹荪炖鸡 丛茸菌业公司 竹荪

产品名称	竹荪炖鸡 丛茸菌业公司 竹荪
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

竹荪-----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。

### 1.忌未处理直接做菜

用干竹荪做菜之前，首先要将竹荪根部的小圆圈（也叫封闭端）和菌顶剪掉，剪完后放入温水中浸泡10分钟左右。竹荪的香味是非常浓烈的，竹荪炖鸡，如果不做以上操作，物极必反，过于浓烈的香味反而会令人没有食欲。

### 2.泡发时间忌过长

泡发竹荪可以用温水（50 左右即可），也可以用凉水或者淡盐水，切忌用开水泡发竹荪，因为竹荪的材质很薄，用开水泡竹荪容易流失其营养成分。另外，泡发竹荪的时间不宜太长，温水泡发10分钟，凉水泡发15-30分钟即可。

### 干竹荪做菜的注意事项

### 干竹荪做菜的注意事项

### 3.忌中途加水

与煲其他汤类似，用干竹荪煲汤切忌途中加凉水，因为加热的肉质加冷水后会收缩，不利于蛋白质的溶解，会使汤失去了原来应该有的鲜味和香味。

#### 4.忌过早、过多的放调料

用干竹荪煲汤时，过早的放盐，会凝固肉质中的蛋白质，使得蛋白质不能充分溶解，汤色发暗，导致煲出来的竹荪汤不浓。另外，投放太多的调料（葱、姜、料酒），也会影响汤色和自身的鲜味。

#### 5.忌胡乱搭配

用干竹荪煲汤或做菜搭配食材时，食材的性味和归经必须一致，切忌相反。

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，竹荪种植，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。

竹荪，看起来软绵绵的，其实是一种菌类，和平常生活中的平菇、口蘑、金针菇等很类似，但是在价钱方面就差了很多了，除了价钱，竹荪的颜值也是很高的。干竹荪在菜市场里面很普遍，但也是这种干竹荪却在很多传记小说里面成了传奇。

由于以前的科技并不发达，所以竹荪还不能被人工饲养，而且采集起来也不容易，再有就是它的口感很好，外观看起来也很漂亮，所以很多人都喜欢竹荪，物以稀为贵嘛，价格方面自然就高了。其实这只不过是被人们捧起来的罢了，其实竹荪的香味并不多，就跟竹叶的清香一样。

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，竹荪汤，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。

这种独特的竹荪还曾经得到过基辛格的青睐，基辛格秘密访华的时候，准备的国里就有一道“竹荪芙蓉

汤”这道汤被基辛格写在了他的回忆录里，这道菜也因此西方出了名，也见证了中美建交，价格上自然是上涨了很多。

后来随着科学技术的发展，竹荪也被成功人工种植，现在也是道出现在老百姓餐桌上的美食，但是需要注意的是，竹荪的蘑菇头上有黑色的菌帽，这种物质是有臭味的，所以不能吃，竹荪，大家经常吃的是网状的菌伞和海绵状的菌柄，也有一些土豪就喜欢吃野生的竹荪，认为这是种不可多得的美味。下面跟大家分享一道竹荪乌鸡汤的做法。

竹荪炖鸡-丛茸菌业公司-竹荪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](http://www.congrongjunye.com)）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，丛茸菌业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：马经理。