

羊肚菌 香格里拉丛茸菌业公司 羊肚菌炖排骨

产品名称	羊肚菌 香格里拉丛茸菌业公司 羊肚菌炖排骨
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。

羊肚菌（*Morchella* spp）俗称羊肚菜、羊肚蘑。因其菇盖表面凹凸不平，形态酷似羊肚（胃）而得名。分析表明，羊肚菌富含人体必需的8种氨基酸及维生素类。特别值得一提的是羊肚菌含有C-3-氨基-L-脯氨酸、氨基异丁酸和2，4-二氨基异丁酸等稀有氨基酸，因而具有其独特风味，是珍贵食药菌之一。它的人工驯化栽培一直是国内、外菌物学家致力研究探索的课题之一。

羊肚菌不同于常见的担了菌菇类，它是真菌中的子囊菌，生长发育所要求的环境较特殊，因此实现人工栽培有一定的难度，目前国内、国际的高水平仅限“半人工栽培”，即人工培育出营养菌丝体，之后必须返回或模仿羊肚菌的野生环境出菇。这种栽培方式并没有突破自然环境的限制，出菇无把握且产量很低。“物以稀为贵”。近年来安新县白洋淀产的野生羊肚菌成为市场抢手货，价值很高，干品达600-800元/公斤。

国内7年前有商业广告（附参考资料）称获得了某个羊肚菌品种的栽培技术专利，技术转让费索价高达380万。然而迄今为止，国内尚无一处生产成功的范例。专家认为，羊肚菌的全程人工栽培尚未真正成功，需要进行应用基础研究，而且工作确有难度，具有挑战性和竞争性，羊肚菌，一旦成功，其成果的学术意义与经济价值较高。例如，可在白洋淀产区建设我国的羊肚菌生产基地，因为白洋淀有十几万亩田苇田的原材料资源，栽培生产羊肚菌有得天独厚的优势。人工栽培羊肚菌投资少、效益高，以亩产150公斤鲜菇、单价40元（目前产地收购价）计算，亩产值高达6000元，是种植小麦、玉米等传统作物产值的10倍多，比目前苇田的产值高达约20倍。安新县发展栽培2000亩羊肚菌，即可产干品3万公斤，产值1200万元，年增效益800万元，投入产出比约1:3。

更为重要的是通过发展人工栽培羊肚菌满足市场需求，可以防止人们滥采滥挖野生资源，也是环保农业的重要内容。河北省农业主管部门为了研究保护并开发利用白洋淀这一名贵的野生种质资源，已将羊肚菌的研究开发列入全省食用产“十五”规划。

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、脘腹胀满、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，羊肚菌求购，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，羊肚菌炖排骨，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，好羊肚菌，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。

1、形态上区别

野生羊肚菌相对于人工的个头相对较小，颜色相对较淡。

2、气味上区别

野生羊肚菌香味浓于人工羊肚菌。

3、口感上区别

野生羊肚菌口感更细嫩。

羊肚菌-香格里拉丛茸菌业公司-羊肚菌炖排骨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)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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前丛茸菌业在其它中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。

丛茸菌业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。丛茸菌业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。