

竹荪 香格里拉丛茸菌业公司 竹荪的作用功效

产品名称	竹荪 香格里拉丛茸菌业公司 竹荪的作用功效
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，竹荪，保持好货低价。

竹荪是世界上名贵的食用菌之一，其营养丰富，香味浓郁，滋味鲜美，深受消费者的喜爱。详细介绍了竹荪包括母种、原种和栽培种的制备方法，播种时间及播种过程，采收技巧及采收后应采取的措施。

竹荪（*Dictyophora indusiata* Vent. ex Pers Fisch）又名竹笙、竹菌、竹参、仙人笠等，是寄生在枯竹根部的一种隐花菌类，自古就被列为“草八珍”之一。竹荪栽培前需要准备好，菌分为母种、原种和栽培种，其中原种和栽培种由母种扩繁而来。它的培养料成分相同，比例略有不同。

母种

母种培养料：木屑55%，麦麸20%，黄豆粉10%，竹子粉8%，硫酸镁2%，磷酸二氢钾2%，石膏粉1%，白糖1%，维生素B 11%，将原料按比例混合好后，装入500 mL的玻璃瓶中，然后放入1.5 kg/c²的压力下灭菌2.5~3.0 h。灭菌完成后，取出自然冷却。

取出还没伸出菌柄的子实体即竹蛋（要求制种用的竹蛋生长健壮而且没有病害），用75%酒精对竹蛋表面消毒，然后对接种箱和要使用的工具进行烟雾消毒。消毒完毕后使用解剖刀将竹蛋纵向切开，再把切面分成2~3 c²的小块，使用接种针将小块迅速放入准备好的培养瓶中，母种制作完成。将制作好的母种放入22~24 的通风黑暗的培养室内培养，70~80天后菌丝长满菌瓶，这时可用母种扩繁原种。

原种

原种培养料：木屑50%，麦麸25%，黄豆粉10%，竹子粉8%，硫酸镁2%，磷酸二氢钾2%，石膏粉1%，白糖1%，维生素B 11%。扩繁原种需要把母种分成4~5 cm³的菌块接种到原种瓶中，每瓶母种可以扩繁80~90瓶原种。接进母种后避光干燥清洁环境22~24℃自然生长，一般为500 mL玻璃瓶装，需要3个月长满（菌丝到达瓶底），干竹荪怎么处理，菌丝洁白浓密，下缘整齐即可扩繁栽培种。长得过快、过慢、菌丝粗壮，或有杂菌污染迹象均为废品。用同样方法接种栽培种。

栽培种

栽培种培养料：木屑60%，麦麸20%，黄豆粉7%，竹子粉6%，硫酸镁2%，磷酸二氢钾2%，石膏粉1%，白糖1%，维生素B 11%。每瓶原种可以扩繁60~70瓶栽培种。制备好的栽培种也需要在通风黑暗的培养室内培养，培养室温度不得超过26℃，菌丝生长最适温度22~24℃。菌丝长满菌瓶后准备播种。

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。

竹荪是如何生长发育的？

竹荪成熟后，墨绿色的孢子自溶流入酸性土壤中，萌发成白色、纤细的菌丝，在腐竹、竹根及竹叶的腐殖质上生长，经过一段时期的生长，绒毛状菌丝分化形成线状菌索，并向基质表面蔓延，后来在菌索末端分化成白色的福状突起，即为原基或称葛蕾。菌蕾逐渐发育膨大，露出地面，初为粉白色，后转为白色，最后呈粉红、紫红或红褐色。形状也由圆形至椭圆形，再至顶端如桃尖状突起。接着菌盖和菌柄突破包膜迅速生长，整个包膜留在菌柄基部形成菌托。随之白色的菌裙放下，孢子成熟自溶下滴，不久整个子实体便开始萎缩。竹荪从孢子至长成子实体，在自然界中大约需要近一年的时间。而其菌丝体是多年生的，鲜竹荪怎么处理，能在地下越冬。

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。

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，竹荪的作用功效，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，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-香格里拉丛茸菌业公司-竹荪的作用功效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）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。