

新鲜松茸供应商 新鲜松茸 丛茸菌业

产品名称	新鲜松茸供应商 新鲜松茸 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

松茸-----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。

作家、美食家陆文夫去世前曾浩叹：“能吃的东西不多了呀”。“玩家”、美食家王世襄也曾叹息：好吃的东西越来越少了。对于两位美食大咖，其嘴中所说“能吃的东西”是指食材，随着环境的恶化，食材或退化、或绝迹。又或者以前普通的食材，随着市场、环境等因素的改变而起了变化。比如猪肉里的“两头乌”，现在也在恢复饲养，而产量极低则身价腾贵。再比如我们身边的晋祠大米，小时候吃不知其“金贵”啊，现在努力在恢复种植，新鲜松茸价格，品质却还是赶不上当年。如此种种，不胜枚举。

松茸四吃，名贵的松茸怎样才算会吃？

松茸却不是这样。此种山珍，以前都是山里人享受了，因其若要运输，路途中迅速脱水，不太为外人所知。随着日本在香格里拉开辟松茸市场，加上《舌尖上的中国》的热播，松茸的价格直如火箭，成为好食材的一种了。

前年夏天在兰若家吃过松茸宴，淘宝上，买的香格里拉和长白山的两种。今年，我们自己也尝试着买了川西的松茸，淘宝时代，使得远在千里之外的珍贵食材也能上了普通人家的餐桌了。

松茸-----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。

众所周知，松茸在我国产量少，营养价值高，生产的地理位置也是极为不易，在我国素有“菌王”的美称，而且在各国已经被列为了上的珍馐，以此用来招待贵宾，而松茸也并不是我国特有，在日本同时也有“蘑菇”的称呼，日本人习惯与秋季食用松茸料理，信奉“以形补形”，用来食用可以强精，健脑益智的作用，但是在我国，松茸的产地分布你可知道有哪些？

松茸的生长环境极为严苛，主要生长在寒温带海拔3500米以上的高山林地，而也正因为其苛刻的生长环境，所以目前全世界都不可以人工培植，而在我国，松茸有四大生产地，主要分布在香格里拉、雅江松茸、斯达纳松茸以及小金松茸。

香格里拉位于我国云南省西北部地区，平均海拔3459米，也正因如此的地理环境，所以成为了我国松茸的主要生产地，主要生产的松茸产量占据了全国的40%，新鲜松茸做法，而云南迪庆州由于自然环境破坏少，有原始森林从未被污染的土壤，原生态环境也相对较好，同时也是多种植物的荟萃之地，而当地的松茸基本都是口感肥厚细密，新鲜松茸，肉质细嫩，深受大众的欢迎，由于松茸的如此生产量，也让迪庆州的经济收入与日俱增。

雅江位于四川甘孜藏族自治州南部，由于以盛产优质松茸闻名于世界，雅江松茸营养价值极高，而且富含多种氨基酸和微量元素，因此也受国内外的青睐，而雅江县的松茸因独特的地理位置，得天独厚的气候条件，所以也让雅江的松茸品质更好，产量也更高。

斯达纳位于海拔5000米以上的斯达纳雪山，以空灵的藏族气韵，浩瀚绝美的天空而闻名，生长于此的斯达纳松茸常年集天地灵气，良好的生态环境而生长的更加独特，斯达纳松茸与其它地方的松茸口味更加别具一格，由于斯达纳的地理环境，所以此地生产的松茸口感更佳润泽，富含多种维生素，所以也成为了众多食客的美食选择。

松茸-----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，新鲜松茸供应商，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。

松茸四吃，名贵的松茸怎样才算会吃？

此次是为了试验，因此只买了一斤，200元。松茸如此金贵，一般要四吃。为了配松茸，先去挑一只上好的川香土鸡——两年的母鸡。（不能用童子鸡）。鸡回来处理好，斩块，置大锅，水开，入鸡块飞水。再换一锅，用纯净水，水开，放入飞过水的鸡块，转小火煲一小时。此时处理松茸，用刀将松茸根

部带的泥刮去，用厨纸把松茸身上略擦，松茸身上的孢衣要保留，那是最有营养的部分。处理完的松茸用清水略洗，此时，把松茸切薄片，完整的片，放入煲了一小时的鸡汤里，再煮半小时，香气扑鼻的松茸鸡汤就大功告成了。

切片的松茸，留一大半出来，生吃即美味。置平锅，放素油煎，其香气世间少有，还可以尝试放黄油煎，其香气更为浓郁。切松茸时还会剩下些碎粒，蒸米饭时，把碎粒放进去，蒸好的便是极香的松茸饭。

如此，松茸四吃，边边角角都不浪费。松茸和鸡汤是绝配，松茸饱吸了鸡汤的香，香而不腻，鸡汤因松茸格调立时。因此选鸡不可马虎，鸡如不合格，这锅汤就全废了。

这场松茸宴，技术上基本没难度，只是要细心对待珍稀的食材。而且松茸只能应季，今年吃完，要吃就必须等下一年了。这也让我们在心里一直惦记着，上天赐给我们的珍贵美味。

新鲜松茸供应商-新鲜松茸-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)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。