

# 竹荪 香格里拉丛茸菌业公司 竹荪报价

产品名称	竹荪 香格里拉丛茸菌业公司 竹荪报价
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，怎么处理新鲜竹荪，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。

竹荪在我国主要分布在盛产竹林的西南各省区，如贵州、云南、四川和广西。近年来，竹荪在我国湖北、浙江、福建、吉林和广东等省也有发现，但短裙竹荪则多产于北方林区。

我国科学工作者在考察中发现，竹荪与竹类不存在共生关系，竹荪也不是菌根菌，而是腐生菌，并且腐生能力还相当强。考察中还发现，竹荪不仅能利用竹类残体，而且还能利用阔叶树性，赤松、秸秆、茅草等富含纤维素的物质。用上述物质完全可以人工培育并且栽培出竹荪子实体。

竹荪不仅美丽异常，而且营养价值和药用价值很高。据贵州省测试中心傅琦测定，竹荪不仅含有19种氨基酸，而且还含有丰富的维生素，如维生素C、B、B2以及烟酸、烟酰胺等。竹荪药用，可以强壮身体，延缓衰老

把竹荪视为珍贵菜肴，始于我国，继之日本，目前已传至欧美普国。在用竹荪制作的菜肴中，以“竹荪芙蓉汤”最负准名。由于竹荪异常稀少，且风味独特，因此价格昂贵，在国际市场中创汇率很高。1982年，每公斤竹荪的售价就已达6000港币。

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。

## 竹荪的干制

剥去竹荪菌盖和菌托，将菌幕和菌柄用清水洗净，然后放入经清洗并涂有一层猪油的烤筛上晒干。也可先晒一下，再用电烤箱或炭火烘干。烤箱温度开始为40℃，然后升温到60℃，以后又降温到40℃，每两小时变温一次。烤箱上面要有排湿孔，下面要有进气孔，以便排湿。烤干后将烤筛取出，经20~30分钟，变软后再包装。如用炭火烤烘，必须除去烟雾，因竹荪吸收烟雾能力强，容易变黑，影响产品质量。

1.原料：竹荪，白酒，明胶等。

## 2.制作工艺

(1)选料：将干制过程中朵形不完整的竹荪(切碎)和完整的竹荪分开，除去泥沙、杂质。

(2)浸泡：将切碎的竹荪倒入池中，加入40~50度的白酒，加盖密封，浸20~30天，分离得一次竹荪浸提液。余渣再用20~30度白酒浸泡20天，分离得第二次浸提液。再将余渣进行蒸馏，得到第三次浸提液。将3次浸提液混合即得到竹荪原液。将完整的竹荪另用40~50度的白酒浸泡备用。

(3)澄清：按100升混合提取液加明胶15~20克的用量，先将明胶于清水中浸泡24小时，除去浸泡液，加少量清水，加热溶化，倒入混合提取液中，充分搅拌，自然澄清，过滤。

(4)配制：将制好的糖浆30升冷却至25℃，加入竹荪原酒50升中，再加焦亚硫酸钠12克，明胶10克。根据需要调制14度的低度酒和38度的中度酒，再过滤一次，澄清后灌瓶。

(5)装瓶：用消过毒的酒瓶，竹荪汤的做法大全，灌入竹荪酒，并将浸泡过的完整的竹荪放进瓶中，每瓶放一朵竹荪。然后加盖密封，贮藏1个月，待酒液清亮后即可出厂。

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，竹荪报价，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。

## 竹荪的地域分布

竹荪自然分布于云、贵、川、苏、粤、桂、闽、鄂、赣、浙、皖、鲁、冀、晋、陕，以及东北三省和西藏及台湾等省区均有。国外日本、古巴、巴西、印度、印尼、英国、法国、斯里兰卡、墨西哥等国家也有发现。

### 竹荪的营养价值

竹荪不仅肉质滑嫩爽口，风味独特，且营养十分丰富。据测试分析，竹荪，每100g干品含粗蛋白18.49%，粗脂肪2.46%，还原糖39.73%，粗纤维8.84%，灰分8.21%。人体必需的8种氨基酸，在竹荪中俱全。菌盖与菌柄中人体必需氨基酸含量近似而菌托高于前二者。谷氨酸含量占1.76%，还有维生素B2和维生素C，以及多种矿物元素。

### 竹荪的营养价值

### 野生竹荪产量

野生竹荪难以寻觅。每年夏秋季节，竹林里长出菌蛋，晴天上午9~10点钟，开始破壳抽柄，并逐渐长出雪白网状的菌褶，形成亭亭玉立的子实体。13时之后子实体又自然倾倒溶成浆液。所以，采菇者很难相遇，经常空手而归。因此，称之为鬼伞。加之受大自然约制，产量极低，盛产竹荪的贵州的年份收购量仅为1吨，世界竹荪产量也只有2吨。

竹荪-香格里拉丛茸菌业公司-竹荪报价由香格里拉市丛茸菌业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。香格里拉市丛茸菌业有限公司（[www.congrongjunye.com](http://www.congrongjunye.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!