

# 竹荪 丛茸菌业公司 竹荪价格2018

产品名称	竹荪 丛茸菌业公司 竹荪价格2018
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

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，如何吃竹荪，全国48小时即可抵达，没有中间商，保持好货低价。

保存原则：不可以受潮，目的是为了防止微生物的繁殖，所以要阻隔微生物繁殖的条件；微生物的繁殖，需要水、阳光、氧气。所以只要我们做到以上这几点的话，那么家里的干竹荪可以长时间保存都不是问题。

### 竹荪的常见做法

煲汤对竹荪来说是好的效果，可以丰富的体会出它的鲜美及营养价值。

### 竹荪土鸡汤

土鸡洗净，竹荪（竹荪气味清香，肉质肥厚干燥，口感不错噢）按要求泡好后切成条状。锅中放入足量的水，鸡块凉水下锅，大火烧开后转至中火。姜和枸杞放入锅中，中火煮一个小时候左右。竹荪易熟，竹荪，鸡汤在起锅前几分钟放入泡好的竹荪即可。随后调入盐即可关火。

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。

### 竹荪干贝排骨汤

材料：

排骨4-5小块（一炖盅一人份）、竹荪2颗、干贝8-10颗、生姜2片、盐适量

制作过程：

1. 排骨焯水洗净待用
2. 竹荪撕去菌伞，就是网状的部分，不然煮了会有怪味
3. 淡盐水浸泡15-30分钟
4. 挤干水反复冲洗3-4次，竹荪价格2018，剪去根部（不然也会有怪味），再剪成三段
5. 同时泡发干贝，浸泡15分钟左右，使其吸收水分自然回软，用手轻轻地将干贝洗净，同时去掉边角上的老筋，一定要洗干净，注意要把泥沙都去掉
6. 把排骨、姜片、竹荪、干贝一起放入炖盅，加8-9分满水，放入隔水炖锅，煲2.8个小时即可。干贝本身有咸味，吃口淡的可不放盐，或者根据个人口味加盐调味

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，竹荪怎么吃，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(竹笙、网纱菌、竹鸡蛋)是一种名贵的菌藻地衣类烹调原料，包括长裙竹荪、短裙竹荪、红托竹荪3种，主产于西南岭南与华东。唐人的《酉阳杂俎》和宋人的《菌谱》中，都有竹荪入馔的记载，清季的《素食说略》称它“清脆腴美，得未曾有”，近人则誉其为“山珍”。

竹荪名菜甚多，可以组编成精雅的全席：竹荪芙蓉(加鸡蛋、虾仁制)、双鸡媲美(加白条鸡制)、金荪戏鱼(加青鱼、冬笋、黄花菜制)、鹅掌竹荪(加鹅掌、火腿、荸荠制)、荪肝和合(加猪肝制)、水晶肚荪(加猪肚、琼脂制)、荪耳素斋(加木耳、腐竹、冬笋、青菜制)、竹荪响螺汤(加响螺制)。

云南、四川、广东、广西、福建、河北等地的特产乡味酒筵，以担子菌亚门腹菌纲鬼笔目鬼笔科的竹荪

，(又荪竹笙，网纱菌、竹鸡蛋)作头菜编拟而成。竹荪包括长裙竹荪、短裙竹荪红托竹荪3种，含有16种氨基酸，其味特鲜，有“菌中皇后”、“山珍”等美称。

清季《素食说略》说：“竹松，或作竹荪，出四川。滚水淬过，酌加盐、料酒，以高汤煨之。清脆腴美，得未曾有。或与嫩豆腐、玉兰片色白之菜同煨尚可，不宜夹杂别物并搭缁也”竹荪可制红焖竹荪、竹荪鸡片、竹荪芙蓉汤、竹荪汽锅鸡、竹荪干膏兔眼竹荪、竹荪响螺汤、竹荪扒凤燕等名菜，领衔推出风味别致的华贵大席。

竹荪-丛茸菌业公司-竹荪价格2018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!