

羊肚菌 丛茸菌业公司 羊肚菌新价格

产品名称	羊肚菌 丛茸菌业公司 羊肚菌新价格
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。

羊肚菌炖排骨的做法

作为世界四大野生名菌之首，羊肚菌最征服美食家的方面是它柔嫩的口感、难以描述的美味再加上那独特的外形，吃上一次恐怕一辈子都不会忘记。

羊肚菌的样子很特别，白白的菌柄上那顶古怪的菌帽坑坑洼洼、凹凸不平，极似羊肚，羊肚菌之名即由此得来。

虽然羊肚菌味道鲜美肥嫩，但是表面布满小孔容易藏纳污泥，羊肚菌有什么功效，就算做的再美味，只要没有清洗干净，就会让人无法下咽。

但是，只要掌握了正确的清洗方法，无论如何烹饪。

发泡羊肚菌很有技巧，不能用开水，也不能用冷水，要用四五十度左右的温水，这种温度的水既能保证

羊肚菌的香味发散出来，又不会破坏羊肚菌的口感。

水的量要适度，以刚刚浸过菇面为宜，大约二三十分钟后水变成酒红色，羊肚菌完全变软即可捞出洗净备用，发蘑菇的酒红色原汤经沉淀泥砂后要用于烧菜。

切记这酒红色的原汤中是羊肚菌味道和养分的精华所在。

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。

2, 羊肚菌产业劣势

a, “良种、良法”行业标准不健全

羊肚菌产业属农业的一部分，然而农业生产只有良种与良法实现有机结合，才能有效地实现稳产、高产。我国现阶段除林业局制定的“天然林区羊肚菌技术规程”和已公布的《地理标志保护产品金堂羊肚菌技术规范》外，羊肚菌产业没有像双孢蘑菇、金针菇和杏鲍菇等种类的生产和质量、栽培、管理和采收国家标准、行业标准。形成了羊肚菌企业“百家争鸣”，质量良莠不齐、市场比较混乱。

羊肚菌“良法”标准没有实施，现阶段普遍存在营养包、菌丝培养标准、催菇时间、土壤持水率、覆膜时间，揭膜时间，原基培养周期和通风量等关键技术“靠经验”和“传、帮、带”。造成产量和品质不稳定，生产效益波动大，并呈现了“20%盈利、80%或者亏损”局面。

b, 科研投入不足、创新力低

当前，羊肚菌价格，我国羊肚菌企业资源配置效率低，区域内竞争激烈，关键技术主要是模仿，科技投入不足、创新型人才缺乏等。因此，该产业发展需要研究的问题很多，如，优良种质资源收集与评价、贮藏，基础生物学，遗传学，选育，检测技术，高效栽培技术，保鲜技术和产品加工技术等。

c, 规模分散、标准化缺乏

近两年，我国羊肚菌产量虽然总产量不断提升，但栽培的主要模式仍然以家庭分散经营为主，存在机械化程度低，劳动强度大，栽培设施、栽培技术不符合规范生产要求；产品品质不稳定；抗风险能力低等不利因素。

d, 精、深加工工业发力度不够，产品市场化程度低

长期以来，我国羊肚菌产品的销售基本都是采取外销和本地鲜品或干品相结合的方式，贮藏加工技术和设施栽培得不到重视，再加之采收、采后处理措施、运输等还没有形成标准，加工龙头企业数量少、规模小及加工技术程度低等，导致羊肚菌产业链不完善，产品的市场竞争力弱。

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，羊肚菌新价格，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。

羊肚菌含有大量人体必需的矿质元素，每百克干样钾、磷含量是夏草的7倍和4倍，锌的含量是香菇的4.3倍、猴头的4倍；铁的含量是香菇的31倍、猴头的12倍等”。羊肚菌性平，味甘寒，羊肚菌，无毒；有益肠胃、助消化、化痰理气、补脑提神等功效，另外还具有强身健体、预防，增强人体的功效。

羊肚菌-丛茸菌业公司-羊肚菌新价格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）是从事“野生松茸”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：马经理。