

羊肚菌 羊肚菌炖鸡汤 丛茸菌业

产品名称	羊肚菌 羊肚菌炖鸡汤 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

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。

培养料的施用

挖好沟下一步就是往种植沟内铺培养料，培养料要求铺的均匀，铺好的培养料厚度为2—3厘米。培养料是羊肚菌生长的重要营养来源，培养料制作方法是用杨树、栎树、果树等树的木屑用水浇湿后在进行高温灭菌制作而成，其中含有大量的碳元素、氮元素和微量元素，这些物质有助于羊肚菌菌丝、菌核以及子实体的生长。

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。

羊肚菌既是宴席上的珍品，又是久负盛名的食补良品 人体中的蛋白质是由20种氨基酸搭配而组成的，而羊肚菌就含有18种，其中8种氨基酸是人体不能制造的，在人体营养上显得尤为重要，所以被称之为“必需氨基酸”。另外据测定羊肚菌至少含有8种维生素：维生素B1、维生素B2、维生素B12、烟酸、泛酸

、吡哆醇、生物素、叶酸等。

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，羊肚菌功效，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。

“羊肚菌的产量较低，对土壤、气温、阳光等方面有较高的要求。”王银说，羊肚菌炖鸡汤，首先，羊肚菌，播种前要对土壤进行改造，并加入适合生长的配方营养包；其次，羊肚菌的生长温度是8—16℃，空气相对湿度85%—90%，遮光率在70%左右；第三，采摘时注意不要碰羊肚菌的菌顶，要拿着羊肚菌的菌杆进行采摘，怎样选购羊肚菌，不然菌顶很容易掉落，而羊肚菌的营养就在菌顶里。

价值，每斤鲜菇售价高达120元，主要销往上海、深圳、香港等地；干羊肚菌每斤售价1300元，大部分销售到欧美地区和日本，这20余亩羊肚菌实打实带动了当地群众增收。

因种植羊肚菌效益不错，云阳县还将在多个乡镇推广发展羊肚菌，让更多的农户参与进来，增收致富。

羊肚菌-羊肚菌炖鸡汤-丛茸菌业(推荐商家)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)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！