

## 亚特黄盒山榛蘑(特级200g)

产品名称	亚特黄盒山榛蘑(特级200g)
公司名称	黑龙江亚布力山特产品有限公司
价格	65.00/件
规格参数	产地/厂家:黑龙江亚布力山特产品有限公司 品种:亚特山榛蘑 种类:干蘑菇
公司地址	中国 黑龙江 哈尔滨市 南岗区果戈里大街217号
联系电话	86 0451 82649922/84682236 17604500826

## 产品详情

产地/厂家	黑龙江亚布力山特产品有限公司	品种	亚特山榛蘑
种类	干蘑菇	等级	特级
水分	11(%)	新奇创意项目	报名

榛蘑富含大量微量元素、蛋白质、胡萝卜素、维生素c等营养成分是一般蔬菜的十几倍，被一些发达国家列为一类食品。在食用上可荤素同用，炖鸡最为理想。是宾馆餐厅家庭烹调和馈赠亲友之佳品。

特色菜“小鸡炖榛蘑”做法：备料：小鸡一只，最好是自己家养的半大公鸡（肉食鸡就差些），杀好褪除干净，剁成半大块备用；榛蘑用温水养开，则去根部和其他杂质，洗净（洗得时候注意不要用手直接洗，要用炊帚顺一个方向戳。干净以后才能动手。否则很可能把沙土、杂物弄到榛蘑里面，再也清洗不出来了，吃的时候会牙碜）备用。辅料：葱、姜、大蒜、八角、花椒、盐、料酒。制作：先把鸡块在开水锅中串过，串出血水，然后起炒锅，加食油烧热，放入鸡块煸炒，同时加葱段、姜片、蒜片，待鸡块炒至变色发白时，加水、料酒、八角、花椒，用武火烧开，然后改中火炖。炖出浓烈香味时，加入榛蘑再炖，直到鸡肉炖烂即可盛碗，撒上香菜末即可。