

南阳野生红香菌价格,西峡红菌菇批发,红菇一斤行情趋势

产品名称	南阳野生红香菌价格,西峡红菌菇批发,红菇一斤行情趋势
公司名称	南阳白河科技孵化园有限公司
价格	600.00/公斤
规格参数	
公司地址	南阳市卧龙区汉画街118号
联系电话	18238118463 13838752788

产品详情

热销正宗南阳西峡野生山珍:大红菌;是儿童、孕妇、“坐月子”产后准妈妈、贫血者、免疫力低下等群体调和胃口,恢复元气,活血补血的人间珍品。

南阳西峡野生大红菌是我们当地极负盛名的野生山珍特产,生于自然,长于自然,富含各种氨基酸和维生素的珍贵野生菌种。

南阳西峡野生大红菌,含多种人体所需的维生素和微量元素、氨基酸等,有滋阴、补肾、润肺、活血、健脑养颜等功效,对消化不良,贫血等也有很好的疗效,一般人都适合使用。

据《本草纲目》所载:“红菇味清、性温、开胃、止泻、解毒、滋补、常服之益寿也”,明清时期,更是向皇上进贡的贡品。

野生大红菌简介

红菌是一种极名贵的珍稀食用菌,它全身红色,亮泽艳红,肉质肥厚、味道鲜美、营养丰富,被誉为;香菇之旺。野生红香菌有比其它香菇类具有更高的蛋白质、氨基酸、人体必须的微量元素(铁、锌、硒、锰等)、丰富的矿物质和维生素及多种药用成份。

野生大红菌的生长环境

野生大野生大红菌生长在人烟稀少的崇山峻岭和深山密林里,在温度高、湿度大的地方生长,生长期较慢野生大红菌生长在人烟稀少的崇山峻岭和深山密林里,数量极少。大红菌是在漫长的岁月里形成的红椎林土壤腐殖层在高温高湿的特定气候条件下,自然生长的村天然食用菌,每年只有5-8月4个月的生长期,年产红椎菌干只有4万多公斤,经国内大学的数位专家、教授10多年反复研究、试验,仍无法进行人工栽培。

红菇虽好,采之不易

红菇目前还无法进行人工种植；红菇的生长环境极为苛刻，需在大片温润潮湿的原始森林中生长；红菇的采摘时间也非常短暂，尽在夏秋凌晨的几个小时，1-3天之后正红菇就会自行腐烂。

跟随采菇人的步伐，邂逅大自然的精灵

夜半鸡鸣，行走在寻觅红菇的路途

红菇都生在在海拔200m-700m的原始森林中，想要采到Zui新鲜的红菇，则需要黎明破晓之前，准备好老乡戏称的采菇三件宝，矿灯、竹篓、镰刀，徒步向山林进发，通常需要赶上2-3小时的路程，道路多为山路，一不小心就会滑倒。

旭日东升，采菇人儿忙又忙

随着清晨第一缕阳光树林繁密枝叶斑驳地洒在地上之时，老乡们便开始了一天的劳作。双手轻轻的把枯树叶拨散开来，为了保护红菇的完整性和口感，需要小心翼翼的将红菇整支拔起。取下红菇之后，再将枯叶重新铺好，以保护好红菇穴。红菇是大自然给予我们的馈赠，我们理所应当的要保护它们的生长环境。

红菇大小有别，细心分类质量保证

采摘好红菇之后背回家里，则需要根据红菇生长时长及大小进行分类，按照菇蕾、中菇、大菇三个级别分拣，每个级别的价格也是不一样的。这是为了保证大家在购买时可以买到Zui称心的红菇，防止红菇质量参差不齐。

烈日当空照，晒菇正好时

将分拣好的蘑菇，摆在骄阳下晾晒，使其脱掉水分，成为可以长期存放的干货。

历经千辛万苦，得此世间珍宝

待其脱掉水分之后，就得到了大家常见的红菇。往往一大背篓重约几十斤的鲜红菇，晒干之后只有几斤重，比例约为10：1，实属不易。

红菇营养丰富，堪称南方人参

正红菇的营养价值极高，富含人体所需的多种氨基酸成份，风味独特，香馥爽口。无论是宠爱家人及自己，还是作为送礼臻品，正红菇都是当之无愧的首&选。

正宗西峡野生大红菌

“西峡”大红菌是一种极名贵的珍稀食用菌，它全身红色，亮泽艳红，肉质肥厚、味道鲜美、营养丰富，被誉为香菇之旺。

如何辨别西峡野生大红菌

（一）正宗西峡野生红菇与其它红菇的区别是：正宗红菇盖上中央有凸起，盖子比较厚实，深红色，脚的内部也有不均的深红色，芳香，味道可口。干红菌打开包装后一米内野生香味很浓郁。注意观察蘑菇伞盖下的菌褶，这是辨别真假正红菇Zui重要的一点。

（二）正红菇的菌柄是实心的。购买时，注意用手揉捏下，看看菌柄（即伞盖下的部分）是否是实心的。

(三) 正红菇的伞盖顶部正中央是深红或暗紫色的，比伞盖四周的颜色略深一些。

(四) 放入水中浸泡时，正红菇也会褪色，但颜色散开时不会呈均匀状，且水的颜色变化缓慢。

(五) 正红菇煲汤清甜可口，汤好喝，但菇并不非常可口，略有涩味。

如不具备以上特征，不是西峡镇的西峡大红菌，则是外地红菌，请认真鉴别。为了确保你的权益，建议向西峡镇本地人购买。

红菇功效：

味甘、性微湿，补血活血通经。有补血健体，祛湿防癌、抗血脂、防心脏病和软化脑脉、降低血压、减少胆固醇，治疗腰腿酸痛、手足麻木、筋骨不适、四肢抽搐、清凉解毒及治疗贫血、水肿、营养不良和产妇出血过多等疾病，还具有增加机体免疫力和抗癌等作用，经常食用，可使人皮肤细润，对防治产妇贫血有独到的效果（产后贫血、恶露不尽、白带过多、月经不调等），是具有特殊食疗价值的天然绿色食品。

准妈妈产前产后，正红菇均有妙用

孕妇一般在怀孕六到九个月，脚会有不同程度的水肿出现，如果吃些红菇猪骨头汤，这种现象便不会出现那相对是极好的。

而产后坐月子期间是极为重要的，坐月子可以做说是女人的第二次生命，因为如果妇女以前的身体不好，可以借助这次做月子的机会，改变身体的体质，身体体质会得到很大的提升。

在南方，做月子是一定要吃野生红菇的，正红菇含有的一些融水性的微量元素，如锌、铁、钙、维生素等更容易被人体所吸收，所以通过汤头的食补，能很好的提高人体免疫力，在南方有南方人参的美誉。

产后准妈妈胃口不佳，乳汁减少，产后失血过多导致贫血。这时食用红菇可以调和胃口，恢复元气，活血补血。

“坐月子”的用法：

茶子油1两、老姜粉2两、土鸡蛋2只猛火炒几分钟，加入红糖1两、红菇干品2两，与乌鸡（或乡下老母鸡）1只一起煲汤食服。（和公鸡服用有泌乳功效）

肿瘤患者有福音，抗癌防癌有疗效

红菇含有多糖类抗癌物质，有利于血液循环，降低血液中的胆固醇、抑制癌细胞转移，对治疗急性脊髓视神经症也有一定的疗效。

肺癌的偏方：

红蘑菇一两，红皮鸡蛋，一个·三个·或五个·根据患者食量而定，用单数不用双数。如果干红蘑菇，半两即可。将蘑菇和鸡蛋放在锅内，放水没过鸡蛋，当鸡蛋熟透为止。不放任何调料，取出后连汤，蘑菇，和鸡蛋全部食。

穹顶之下护家人，抗击雾霾正红菇

2015伊始，柴静的一部《穹顶之下》雾霾调查纪录片使雾霾污染这个环境问题进入人们的视野。雾霾里面含有各种对人体有害的细颗粒、有毒物质达20多种。霾中细小粉粒状的飘浮颗粒物直径一般在0.01微米

以下，可直接通过呼吸系统进入支气管，甚至肺部。所以，霾影响Zui大的就是人的呼吸系统，造成的疾病主要集中在呼吸道疾病、脑血管疾病、鼻腔炎症等病种上。红菇中含有丰富的维生素D，可有效抗击雾霾带来的种种疾病。同时红菇还有通肺润肺的功效，可有效解决雾霾引起的呼吸道疾病。

不是每一个都可以像柴静那样通过自身影响力一呼百应，号召全民同雾霾抗争。但我们却可以轻松的保护我们的家人，抗击雾霾，预防疾病，不二之选正红菇。

阴虚燥热不再忧，滋阴补肾还壮阳

现在的青年人因为工作压力以及作息习惯，容易导致阴虚潮热、盗汗、口红口燥、口舌生疮等。用红菇炖汤，长期食用，可达到滋阴补肾的效果。对于男性同胞来说，其还可以达到壮阳的效果，实乃居家必备食品。

喉咙不适气不顺，活血润肺心通畅

穹顶之下，雾霾盛行，空气质量每况愈下，再加上长期吸烟或者吸食二手烟，导致慢性肺炎，喉咙不适，且时而感觉气血不顺。这时红菇则可以达到润肺、促进血液循环的效果，有助于改善上诉不适状况。女生在那几天烦恼的日子里，吃点红菇除了可以调养身体之外，还有助于排解烦躁心情。

女人爱美，红菇养颜

女人天生都爱美丽，都希望皮肤红润，其重点就是补血，血气达，七色自然好。红菇是天然的补血佳品，对女人有美颜功效。长期食用，可以达到脸色红润，气色好，减淡斑点的效果。

儿童发育，红菇健脑

红菇可预防消化不良，提高儿童食欲，能提高正常糖代谢和机体免疫功能，预防儿童佝偻病。红菇还具有健脑的功效，帮助青少年提高学业成绩。

老人益寿，红菇健体

红菇含有人体所需的多种氨基酸，具有治疗腰腿疼痛、手足麻木、筋骨不适、贫血、营养不良疗效。长期食用，可以强身健体，延年益寿。

红菇清洗有妙招，煲汤有法味更鲜

食疗价值

养血、补血、活血化瘀、祛水肿、补精神、强身体、有益肾虚腰痛。经常食用有益肠胃，可防感冒、消化不良、肝硬化、抗癌和儿童佝偻。

红菇有“菇中之旺”的美称，系天然营养佳品。其风味独特，香馥爽口。其味较之任何菇类无法伦比的鲜甜可口；并含有人必需的多种氨基酸等成分，有滋阴、补肾、润肺、活血、健脑、养颜等功效，经常食用，能强身健体、延年益寿。同时它含有多糖类抗癌物质，有利于血液循环，降低血液中的胆固醇、抑制癌细胞转移，对治疗急性脊髓视神经症也有一定的疗效。具有治疗腰腿酸痛、手足麻木、筋骨不适、四肢抽搐和补血、滋阴、清凉解毒及治疗贫血、水肿、营养不良和产妇出血过多等疾病，还具有增加机体免疫力和抗癌等作用，经常食用，可使人皮肤细润，精力旺盛，益寿延年。

营养分析

1.红菇含蛋白质、碳水化合物、矿物质、维生素B、维生素D、维生素E，并含有其他食品中稀少的尼克酸

，微量元素铁、锌、硒、锰等。

- 2.含有人必需的多种氨基酸等成分，有滋阴、补肾、润肺、活血、健脑、养颜等功效，经常食用，能强身健体、延年益寿。
- 3.红菇所含的蛋白质,有25%左右是溶於水中的,有50%左右是可以被人消化吸收的，只有25%左右不能被人体吸收。
- 4.同时它含有多糖类抗癌物质，有利於血液循环，降低血液中的胆固醇、抑制癌细胞转移，对治疗疗急性脊髓视神经症也有一定的疗效。
- 5.还可预防消化不良，儿童佝偻，能提高正常糖代谢和机体免疫之功能，有利於产妇哺乳汁减少、贫血等，是有特殊食疗价值的天然食品。

烹调方法

将大红菌干品去净沙和杂质，然后用清水快速清洗干净后备用。如果炖大红菌汤则把共炖品，如鸡，鸭，骨头等其它炖品炖至八成熟后，再加入大红菌炖5-10分钟，即可成为香甜，味美，色鲜的靓汤。亦可用鸡，鸭或者其他肉类共同蒸炒。大红菌风味独特，营养丰富，是家庭，酒店，宾馆等价值上佳的天然保健品。

远销欧美和东南亚，港澳台，野生菌，正宗南阳西峡野生山珍:

西峡大红菌，干货时价每斤600-1000元，门店当面现金交易,或款到发货。

这是正宗野生山货:

重约几十斤的鲜红菇，晒干之后只有几斤重，比例约为10：1，实属不易。经国内大学的数位专家、教授10多年反复研究、试验，仍无法进行人工栽培。

西峡野生大红菌，不可研发复制，不可异地繁殖，不可种植，不可移植，不可研发规模种，农民都是山脚看守，因此珍贵，我司常年有货，有意者请网络查询和了解真实性，或联系我老家ZF部门，再找我司门店实地看货。

适合人群:

一般人都适合食用，尤其适合儿童、孕妇、“坐月子”产后准妈妈、贫血者、免疫力低下、癌症患者食用。

客户群体：外贸商，批发商，大酒店，餐饮，养生机构，医疗机构，月子中心，个人。欢迎咨询，看货，拿货。