

南阳天然红香菌,西峡天然红菇,红菇的功效与作用

产品名称	南阳天然红香菌,西峡天然红菇,红菇的功效与作用
公司名称	南阳市宝天曼土特产有限公司
价格	800.00/公斤
规格参数	
公司地址	南阳市卧龙区滨河路216号时令生活广场3楼
联系电话	18238118463 18937790886

产品详情

红菇，是闻名世界的食用菌之一，素有“中国纯&天然高等天然山珍”的美称，因菌丝无法分离，至今无法进行人工种植，产量低，也被称为“菇中之&王”。

西峡红菌子

对于很多人来说，应该是没有见过新鲜红菇。西峡人杰地灵，当然也是有生长红菇的地方。

先科普一下红菇的生长环境，就是长在这种深山老林中，而且必须是一种特定的树下（普通话不知道怎么讲）。

每年五六月份，一会太阳一会雨，就是红菇的生长季节。

雨后的树林里，真可算得上一个菇类的世界，有些集群而生，一片一片地连着，只有正红菇有些零零散散、星星点点，有的调皮地藏枯叶底下，有的悄悄躲在草丛里，在与人捉迷藏，还有埋在泥土里的菇蕾，欲语还羞，幼稚地斜着伸出脑袋儿，正在努力向上破土欲出的样子，早上的露珠儿在树叶上晶莹悠悠晃晃，风轻轻一吹便滚落下来，轻轻地洒在红菇伞顶上流动着，十分好看，让你不忍心去采摘，去破坏这与大自然的美。

新鲜的红菇表面像是撒了一层红色的糖浆。其实红菇纯天然，产量很低，图片显得壮观了一点。

人们上山采红菇，常常挎着用竹子做的背篓，在捡到红菇时，通常要摊开轻放，避免压损，为增加篓底的蓬松度，会铺上些松针或细草，装着红菇的竹篓千万不能用摇摇晃晃。满山遍野的山菌，是没有私人属性的，无论是谁，只要肯进山，就能收获到满意喜悦。

采红菇，不怕有人在你前面收获，Zui怕让人踩脚跟，你万分仔细拨开草丛爬开树叶，像探雷那样搜索过的地方，你刚迈腿过去，就有人在你身后大叫一声：“哎呀！这儿有一朵”，看着人家七手八脚的往里捡，人们呼啦一下围了过去，你真恨不得左右抽自己两个嘴吧。

需要注意的是为了保护红菇的完整性和口感，得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。

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。

因为红菇生长条件苛刻，至今难以人工培育，这也造就了它的身价一涨再涨。据了解，目前西峡的红菇，晒干了每斤售价达2000元，还呈现出供不应求的画面。对此，你有何看法？可在文末给我们留言。

如何辨别真假红菇

市场上的红菇有很多种，且鱼龙混杂。有的是真红菇，有的是假红菇，假的红菇一般以一种叫作满山红的菇来充真，菇的颜色也是红的，不懂得认的朋友就以为是红菇，吃起来有的会辣或会苦，有的不会辣苦却不甜等，它的营养跟红菇可是大相径庭的。

1. 形状。真的红菇，菌盖正面深红，中心暗红，并有横皱纹，菌盖腹面菌褶细密均匀，菇脚粉红色，菇朵呈圆弧形（当然也不排除有些红菇菇朵形状在生长或采摘过程中受到破坏），且菇脚以及菇褶也全是红的（满山红则褶不会红且菇脚也是某些地方红）。

2. 菇脚。真的红菇，菇脚一定是空心的，这是红菇区别于其他菇的独特之处（香菇、茶树菇、巴西菇菇脚都是实心的）。

3. 颜色。真的红菇，入水水也会变红的。红菇之所以红，是因为它本身就有自然色素在里面，所以变红是肯定的。只是假红菇的水会呈暗红且有染料的味道，真红菇水会呈粉红，有点菇的清香。红菇煮熟后，随着菇的营养成分都进入汤中，菇的颜色也会褪尽。红菇的美味在于汤。

4. 正宗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。大红菇和小红菇的区别：大红菇营养高，南阳有产。