

上海灰树花菇供货商

生成日期: 2025-10-28

素有青海“十宝”之一的祁连山天然野生黄蘑菇，以其肥硕鲜嫩、香浓色丽、气味纯正、鲜美可口，而倍受人们的青睐。盛产于夏季，每年7-8月，旅游旺季是来祁连旅游品尝野生美味、健康食品的较好时机。在祁连山半山坡一带，森林、草原资源丰富，无污染，海拔高，所产黄蘑菇个大、肉厚、水分少，质地细密、味香纯正，是青藏高原上有名的山珍。因这种蘑菇的颜色多数是黄色的，所以当地叫黄蘑菇。野生黄菇每百克干菇中含粗蛋白36.61-39克，粗脂肪14.58克，粗纤维8.66克，并含有异常丰富的氨基酸和维生素B和C、铁、钙等多种元素，素有“健康食品”之美称。食用野生黄菇不但能增加营养，而且还可以治病除疾健康益寿，是较好的高原珍品之一。黄蘑菇含有异常丰富的氨基酸、维生素B1、C等。性味甘平，益肠胃，维持正常糖代谢及神经传导，常食能降低血液中的胆固醇，增强免疫力，并能预防病毒感冒、脚气病、牙床出血、贫血等症。天然的文明，食尚健康，选菌菇就选上海永大。上海灰树花菇供货商

云南省牛肝菌菇资源丰富，有不少优良的可食品种，主要有白、黄、黑牛肝菌菇。白牛肝菌菇，又称美味牛肝菌菇，生长于海拔九百米至二千二百米之间的松栎混交林中，或砍伐不久的林缘地带，生长期为每年五月底至十月中，雨后天晴时生长较多，易于采收。白牛肝菌菇味道鲜美，营养丰富。黄、黑牛肝菌菇与白牛肝菌菇同科，食用方法相同，味道亦近似，近年来也开始组织出口。牛肝菌菇含有人体必需的8种氨基酸，还含有腺嘌呤、胆碱和腐胺等生物碱。可药用治疗腰腿疼痛、手足麻木、四肢抽搐，还可用以治妇女白带异常。它具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋活血、补虚提神等功效。上海灰树花菇供货商菌菇是大自然有灵气的伞，上海永大是您健康的保护伞！

真姬菇：又名玉蕈。菇味鲜美，口感较好。在日本已成为仅次于香菇和金针菇的重要品种。我国80年代就引进，主要在山西、河北、河南、山东等地小面积栽培，并以鲜菇和盐渍菇出口日本、美国和东南亚。真姬菇不仅含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物，而且含有钙、磷、铁、钠、钾和多种维生素。其子实体的提取物具有去除人体内自由基的作用，可提高免疫力，预防衰老，延长寿命。产棉区和林区的农家，利用当地丰富的棉子壳和木屑栽培此菇，即能获得很好的经济效益。济南的杜氏集团近几年来依靠雄厚的科研技术力量，采取互助互利的协作政策，逐步发展成为全国规模较大的真姬菇生产基地。

在日常生活中，食用菌一直是饭桌上的常客，食用菌的做法也多种多样。近年来，食用菌的营养价值逐渐得到各国营养学家的重视，世界范围内持续掀起一阵阵吃蘑菇的热潮。美国人把食用菌誉为“上帝的食物”；日本人认为食用菌位于“植物食品的顶峰”。联合国粮农组织更是将菌菇纳入人类比较好饮食结构——“一荤一素一菇”。香菇补钙，干品炖肉，新鲜烹炒，双孢菇补锌，煲汤口感清爽，杏鲍菇降糖，烹调方法尤为多样，平菇降脂，手撕更入味。菌菇之家，就看上海永大。

猪肚菇是一种较常见的野生食用菌，又称大杯伞、大漏斗菇、成群地生长在林中地上，被产区人民采集食用。因其风味独特，有似竹笋般的清脆，猪肚般的滑腻，因而被称之为“笋菇”和“猪肚菇”。近年由江西省贵溪市象山食用菌驯化栽培成功。猪肚菇的子实体具清脆、爽嫩、鲜美的口感，其蛋白质含量与金针菇等相仿。其菌盖中氨基酸含量为干物质的17%左右，其中8种人体必需氨基酸占氨基酸总量的45%，较一般食用菌要高，其亮氨酸、异亮氨酸含量居一般食用菌之冠；脂肪含量为11%左右；其菌柄转化糖含量高达48%，足知其营养之丰富和全面。此外，大杯伞子实体中还含有若干种对人体有益的微量元素，如钴、钼、铜、锌及磷、铁、钙等，

其中多数元素对于调节人体营养平衡、促进代谢、提供机能等方面，有着其他元素不可替代的重要作用。如一段时期以来，社会上流行的补铁、补钙、补锌等食品包括口服液等，其中有合成性的，实质上很难对人体起到“补”的作用，而食用菌中所含有的上述成分，则由于天然性、植物性的原因，其元素物质分子结构小，可直接被人体吸收利用，这是其他类型的同种元素所无法比拟的。猪肚菇子实体清脆鲜嫩，鲜销和制罐均可。菌菇具有多种抗病的作用，想要提高免疫力可以选择永大珍菇园。上海灰树花菇供货商

菌菇含有丰富的维生素b₂对人体代谢有着推动作用，想要补充维生素b₂上海永大是个不错的选择。上海灰树花菇供货商

姬松茸又叫巴西蘑菇，是一种夏秋生长的腐生菌。因为姬松茸的成活率比较低，且生产季节短，所以姬松茸也属于名贵食用菌，被誉为“菇中真玉”，在非产地，经常制作成干品出售。它的菌盖嫩，菌柄脆，具有杏仁的香味，脆嫩的口感。中医典籍中曾记载：“姬松茸性平，味甘；归心、肺、肝、肾经。”姬松茸可提高免疫功能，含有多种人体必需的全部氨基酸；具有健脑、抗火火、益肾、***、改善糖尿病、降胆固醇、增强精力、改善动脉硬化、防治心血管病等好处。上海灰树花菇供货商

上海永大菌业有限公司专注技术创新和产品研发，发展规模团队不断壮大。目前我公司在职员工以90后为主，是一个有活力有能力有创新精神的团队。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造***的食用菌，菌包，菌菇。公司深耕食用菌，菌包，菌菇，正积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更宽泛的领域拓展。