

各地特产四川宜宾竹荪 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_90_84_E5_9C_B0_E7_89_B9_E4_c34_44937.htm 中国西部的四川省宜宾地区，盛产一种珍稀名贵的山珍竹荪。竹荪外形典雅大方，亭亭玉立，菌身上披有白色的网状物，宛如皇后的华装，所以享有“真菌皇后”的美誉，在国际上有着很高的经济价值。竹荪又名“竹参”，属真菌类植物。菌体呈笔状，顶部有红色钟状菌盖，表面有恶臭粘液。菌盖下有下垂的白色网状部分。经处理、晒干后有香味。宜宾地区气候温和，雨量充沛，适合菌类植物生长，为竹荪的大面积种植提供了良好的自然条件，现在已发展成为世界上竹荪的主要产地之一。竹荪质地细腻，味道鲜美，营养丰富，远在其它菌类之上，历来被视为营养丰富的珍馐美肴。根据测定，竹荪的蛋白质含量达20%以上，含有人体所需的八种氨基酸，可消化率高达80%以上，比任何蔬菜都要高。竹荪的烹饪方法很多，其中尤以煮汤最能体现其质嫩味香的特点。竹荪除食用外，还有着很高的药用价值。根据现代医学研究，竹荪中含有一定量的抗癌物质，具有预防、治疗癌症的功效。此外，它还可以调节人体的新陈代谢，降低血压，减少胆固醇，是不可多得的健康食品。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com