

## 跨越千山只为与你相遇

平均行走1公里以上，才有可能采到一朵松茸



寻觅



挖掘



采摘



覆土



保护

## 松茸：六年造物，只为香飘三日

《舌尖上的中国》，展现中国各地的美食生态的央视美食纪录片。你还记得它开篇的第一集是到哪里搜寻了什么美食吗？没错，是松茸。中国人爱吃菇：调味神器香菇，烧烤涮火锅必备金针菇，肉质爽滑堪比鸡肉的鸡腿菇……这些都是走进寻常百姓家的平价菇代表。唯独松茸，走上价比黄金的道路，让不少吃货望而却步……爱它，你怕了吗？



只能野生，不能人工培植

## 《舌尖上的中国》这样描述松茸

松树和栎树自然杂交林中，卓玛寻找着一种精灵般的食物——松茸。松茸产地的凌晨3点，单珍卓玛和妈妈坐着爸爸开的摩托车出发。穿过村庄，母女俩要步行走进30公里之外的原始森林。雨让各种野生菌疯长，但每一个藏民都有识别松茸的慧眼。松茸出土后，卓玛立刻用地上的松针把菌坑掩盖好，只有这样，菌丝才可以不被破坏，为了延续自然的馈赠，藏民们小心翼翼地遵守着山林的规矩。

在日本，松茸被视为食品界的奢侈品。日本人对松茸的热爱几近疯狂，《舌尖上的中国》中有这么一段描述：“一只在云南收购的松茸80元，6个小时之后就会以700元的价格，出现在东京的超级市场中。日本人只吃秋后松茸，尽管价格昂贵，但对于他们“今天你吃松茸了吗”变成了日常问候语，用他们的话说：“松茸，就像生命一样珍贵”。

## “天生天养”，无法收服的小精灵

松茸与别的菌类不同，无

法在枯枝败叶中存活，只能生长于海拔2000-4000米及以上的松树和栎树交杂的原始森林中，与50岁以上的树根系形成共生关系。作为回报，松茸会替代植物的根毛，从土壤中吸取水分和矿物质营养供给寄主，还能保护寄主根系免受细菌侵扰。

物以稀为贵。松茸破土要等五六年，成熟后48小时就开始衰老。留给人们的赏味期限是短之又短。从前它是新奇之物，如今它凭着自己的魅力吸引了一大批食客。夏日延绵的雨季，它是味蕾新的期待。

## 齐鲁有货，为你优选每一朵松茸

然而松茸真的那么高高在上不可高攀吗？当然不是！齐鲁有货为你优选每一棵松茸。盛夏七八月，对于大多数人来说都是酷热难当的时节，而对于热爱美食的人来说，却是一个特别期待的时节，因为松茸正当季。

松茸生长十分缓慢，一般5-6年才能长成。天然松茸不能人工培育，全部都是野生的，这就决定了它的产量很低，而且松茸对于气候、生长环境要求非常高，一般长在无污染、人迹罕至的深山老林中，人工采摘

也是一件非常辛苦的事情。《舌尖上的中国》说，“松茸菌只能在没有污染的高海拔山地中存活，一般走一公里的路才能找到一朵。”就算一个采菌高手，一天也只能采两斤左右，如果过期末被采摘，松茸会马上腐烂掉，徒留遗憾。

松茸的珍贵在于鲜，而松茸的保鲜期非常短，这导致鲜松茸又成了宝中宝，要吃到鲜松茸，那就得打这场时间战。齐鲁有货供应的松茸，基地直采，凌晨4点开采，次日16点装车启程，飞向各个家中。这是一场时间与美味的赛跑，而这一切都是值得的，因为它的营养价值和口感无可比拟。

基地直供优惠价3-5cm，500g，仅售158元；5-7cm，500g，仅售199元，销售日期截止到8月15日。心动的吃货要抓紧行动了哦。

购买新鲜松茸，扫一扫文中二维码即可找到产品。

## 松茸到家，可以这样烹饪

吃松茸的人大概分两种，一种是因它的美味，而另一种是因它的营养价值。作为餐桌上的贵族，松茸的正确打开方式是文艺低调，可以烤、炖、蒸、刺身等N种吃法。

## 烤松茸

准备松茸、橄榄油、黄油以及盐，将烤箱200度预热。取出松茸，用流水小心冲洗干净，去除根部泥沙，用厨房纸轻轻吸干水分，切片，淋上橄榄油或者融化的黄油，拌匀。铺上锡纸，撒一丁点盐和切丁的黄油。放入烤箱，180-200度烤10分钟取出即可，整个屋里香气四溢。

## 松茸炖鸡

准备鲜鸡1只，松茸3-4根，生姜1小块，适量的盐。将鲜鸡切大块备用，下沸水焯焯水，沥净后捞出；松茸去除根部的泥土，擦拭干净略冲切片；然后将松茸片和焯过水的鸡块、生姜切片放入汤锅，根据鸡的大小调整煲汤的时间，不宜过久，鸡肉可口鲜嫩不柴为最佳。可以煲的时候放一部分盐，不要放多，煲好后再调味。需要注意的是，鸡一定要焯水，松茸表面的褐色菌衣富含营养，不要去除，处理好根部就可以了。

## 松茸蒸水蛋

按一人份的量来准备的话，需要鸡蛋2只，新鲜松茸一个，薄盐生抽一小汤勺，葱花适量。将鸡蛋打散，加入等量凉开水，上锅蒸6分钟，待蛋液稍微凝固，码上切好的松茸片继

续蒸5分钟，然后撒葱花、浇生抽即可。

## 松茸刺身

这可以说是最简单的松茸做法，清甜可口，但是这种做法要挑选比较鲜嫩的松茸。松茸洗净后，放入冰箱冰一会儿，口感会更好。或者可以在盘低放个冰袋，铺上一层保鲜膜，再放上切片的松茸，就像生鱼片那样。

准备松茸300g，芥末、寿司酱油、寿司调味醋适量。将松茸洗干净，切薄片，根据个人口味制作蘸料，即可食用。



以上所有产品都可以通过扫描二维码直接下单购买。

微信公众号：齐鲁有货

电话：0531-82625457

地址：山东省济南市经十路7000号汉峪金谷A4-3