

什么是大花菇？

大花菇的简介：

花菇是菌中之星。花菇的顶面呈现淡黑色，菇纹开暴花，白色，菇底呈淡黄色。花菇因顶面有花纹而得名。天气越冷，花菇的产量越高，质量也越好，肉厚、细嫩、鲜美，食之有爽口感。花菇是现代来发展起来的一种食用菌新秀，它是香菇在生产过程中通过控制温度、湿度、光照和通风等自然条件，人为改变香菇的正常生长发育，使菌盖形成褐白相间的花纹，因而形成花菇。

花菇是什么样的？

《现代实用中药》认为，花菇中的维生素D可预防佝偻病，花菇中所含的腺嘌呤，可降低胆固醇治贫血病，治疗高血压，防止肝硬化。据世界卫生组织报道，花菇中提取多糖，有很好的防癌作用。近些年来花菇对艾滋病预防与治疗的研究，也有了新突破。