黄丝菌和兔子肉一起炒可以同时吃吗?

黄丝菌（鸡油菌、杏菌）canthar-ellus cibarius fr.英文名：chanterelle.子实体肉质，喇叭形，全菌杏黄色、蛋黄色或枇杷黄色，菌盖宽3—9 厘米，最初扁平，后下凹。有浓郁的杏仁果香味，微甜；可食，香气浓郁，颜色悦目，鲜美可口,营养丰富，是著明的世界型食用菌。富含有胡萝卜素、维生素a、c和钙、铁、磷等多种矿质营养。黄丝菌在烹制时菇体很吸油，吃的时候一口咬下去，和了蘑菇液汁的油水被挤压流出来，如鸡油一般, 故此得名。成熟的黄丝菌有点喇叭花的样子，颜色很鲜艳，比一般的蘑菇要韧，有点弹性,
闻起来有明显的杏香味。黄丝菌通常在秋天生长于北温带深林内, 东欧和俄罗斯出产世界上最好的黄丝菌。中国部分地区也出产几个品种的黄丝菌，其中以四川西北地区的质量较好，但产量不大。黄丝菌的味道特别之处在于那种典型的杏香味，这种味道是任何种类的食物所没有的。吃黄丝菌的方法有多种花样，最为特别的可能要算奶油香草黄丝菌。 崇尚美食的法兰西人认为把黄丝菌与香草、奶油一起烹食会将黄丝菌的特别香味发挥到极致。把黄丝菌用白醋渍了加进一些香草也是欧洲常见的吃法。中国人吃黄丝菌的方法主要是煲汤或者作为配菜炒肉，炖得久一些，那种特别的味道就会出来，黄丝菌炒火腿是一道名菜。黄丝菌性寒，吃鲜菌最好用开水焯两三分钟，放凉再用较好。无论是新鲜的还是干的，黄丝菌的香气都很明显。中医认为，该菌性微味甘，有清目利肺、益肠胃之功效，经常食用可治疗维生素a缺乏所引气的皮肤粗糙或干燥症、夜盲症、视力失常、眼炎等疾病。以及预防某些呼吸道感染的疾病。据报道，该菌具有抗癌活性，对癌细胞有一定的抑制作用。黄丝菌是世界著名的四大名菌之一，有时也叫杏菌或杏黄菌。在云南、湖南、湖北、四川、贵州、陕西河南等地有分布。

三月份有黄丝菌吗？

鸡油菌为真菌copy植物门真菌鸡油菌cantharelluscibariusfr.的子实体。子实体肉质，喇叭形，杏黄色至蛋黄色，菌盖宽3—9厘米，最出扁平，后下凹。菌肉蛋黄色，味美。鸡油菌含有丰富的胡萝卜素、维生素c、蛋白质、钙、磷、铁等营养成分。知性味甘、寒。具有清目、利肺、益肠胃的功效。常食此菌可预防视力下降、眼炎、皮肤干燥等道病。鸡油菌是世界著名的四大名菌之一，有时也叫杏菌、杏黄菌或黄丝菌。可能有哦