

# 商品鸽养殖厂家 山东中鹏农牧 商品鸽

产品名称	商品鸽养殖厂家 山东中鹏农牧 商品鸽
公司名称	山东中鹏农牧有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东泰安东平县白佛山西侧于寺村往北（原金牛农场）
联系电话	15253896577

## 产品详情

### 鸽子蛋与鹌鹑蛋的不同之处

有很多人都会误将鸽蛋当做是鹌鹑蛋，其实并不是的，与鸽蛋相比，鹌鹑蛋还要更小一些，鸽蛋也就是鸽子蛋，为鸠鸽科动物原鸽或家鸽等所产的卵，被人称为“动物人参”。

鸽蛋含有大量蛋白质及少量脂肪、并含少量糖分，磷脂、铁、钙、维生素A、维生素B1、维生素D等营养成分，易于消化吸收。

受精的鸽蛋可以孵化出小鸽子，在信鸽繁殖过程中，由于亲鸽的原因，也可能出现各种鸽蛋方面的生殖障碍，如无精蛋，畸形蛋等。

鸽蛋标准：鸽蛋外形匀称，表面光洁、细腻、白里透粉。鸽蛋煮熟后，蛋白是半透明的，而鹌鹑蛋煮熟后的蛋白跟鸡蛋是一样的。鸽子蛋在阳光下面是透亮的，而鹌鹑蛋则完全没有光泽，还有，鸽蛋一般也要比鹌鹑蛋大一些。

鸽蛋被誉为动物之人参。据中国医学科学院卫生研究所资料表明，鸽蛋含有几种氨基酸和人体必需的8种各类维生素，是高蛋白低脂肪的珍品。

鸽蛋能够增体的和造血功能，对手术后的伤口愈合，产妇产后的恢复和调理，儿童的发育成长更具功效。

### 鸽子蛋的做法

鸽子蛋有较多的营养，而且有各种微量元素和维生素，鸽子蛋还含有丰富的蛋白质，鸽子蛋的做法很多，那么要怎么做好吃呢？下面小编为大家推荐鸽子蛋的做法！

其中的一种做法就是酒酿鸽子蛋。准备材料：鸽蛋12只，白糖175克，酒酿50克，玫瑰花5瓣，糖桂花适量，青梅半颗。做法：炒锅置中火上，加水1000克，烧沸后离火，取小碗1个，将鸽蛋磕在碗中，下入锅，其余按此法将鸽蛋逐个磕入下锅，然后将锅移中火上，稍带一会，用手勺轻轻推动，水沸后离火，余至鸽蛋外层呈玉白色时，撇去浮沫。另取锅置水上加水、加白糖烧沸，撇去泡沫。放入酒酿搅散，出锅盛入荷叶碗内，商品鸽，再捞入鸽蛋，商品鸽养殖基地，撒上糖桂花、青梅及玫瑰、花瓣即可。

另一种做法：鸽子蛋炖雪梨。材料：鸽子蛋10颗、莲藕、梨、马蹄、盐、姜。做法：

- 1、鸽子蛋清洗干净，商品鸽基地，煮8分钟，凉后剥壳待用；
- 2、藕去皮切小块，荸荠去皮，梨切块；
- 3、锅内加清水，放入姜片。将藕和荸荠倒入大火煮沸，转小火；
- 4、半小时后放入梨块，继续小火煮15分钟，末尾加鸽子蛋入内，5分钟即可；
- 5、加入盐调味。

还有一些鸽子蛋的做法，小编在这里就不一一举例了，如果您想学，欢迎随时咨询小编。

我们都知道鸡蛋的营养是很丰富的，殊不知鸽子蛋的营养价值更好，商品鸽养殖厂家，而且保健功效也是非常出色的，可以滋补身体，光是说鸽子蛋的营养价值高，那么它的营养价值到底有多高呢？又有哪些具体的功效呢？下面小编来分享一下。

### 1、鸽子蛋的营养价值

鸽子蛋的营养价值特别高，它含有大量的蛋白质，脂肪含量很少，而且还含有的一些磷脂和铁以及钙与糖份等多种对人体有益的营养成分，另外维生素和烟酸也是鸽子蛋中的存在，平时人们食用以后可以吸收多种营养，能促进身体代谢，也能提高身体素质。

### 2、鸽子蛋的功效

鸽子蛋这种食材味甘、咸，性质平和，可以补益，也能益精气，还能助阳提神，解疮毒，更能，平时可以用于人类和腰腿无力以及心悸等多种不良症状的预防与，功效十分明显。另外鸽子蛋还能，它能促进肝细胞再生，也能修复受损作肝细胞，是适合患者食用的食疗食材。

### 3、鸽子蛋能美容护肤

美容护肤也是鸽子蛋的重要功效之一，它能增强皮肤的抗损伤能力，也能，对女性的气血不足和以及等多种不良症状都有很好的调理作用，经常食用还可以滋养肌肤，细嫩肌肤，能让人们的皮肤变得越来越好

商品鸽养殖厂家-山东中鹏农牧(在线咨询)-商品鸽由山东中鹏农牧有限公司提供。山东中鹏农牧有限公司是从事“种鸽,鸽子,鸽场,鸽厂,商品鸽,鸽蛋”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李冠连。