

鸡肉、鸭肉检测 鸡爪 鸭掌指标检测

产品名称	鸡肉、鸭肉检测 鸡爪 鸭掌指标检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

鸡肉、鸭肉检测 鸡爪 鸭掌指标检测

【禽肉类】：

鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸡翅、鸡血、鸭血、肠、肫、肝、鸡爪以及鸭掌等。

【畜肉类】：

羊肉、牛肉、猪肉、火腿、午餐肉、腊肉、香肠、猪灌肠、猪牛羊的肾、肝心、肝蹄筋、牛鞭、猪肠、猪脑花以及猪脊髓等。

【水产类】：

鲫鱼、草鱼、鲤鱼、鳊鱼、泥鳅、河蟹、河虾、海蟹、海虾、水发海参、水发墨鱼、水发鱿鱼、水发鱼肚、鱼唇、鱼翅、鲜贝、带鱼以及水发海带等。

【蔬菜类】：

白菜、菠菜、豌豆苗、莴笋、卷心菜、土豆、莲藕、茭白、冬笋、春笋、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、丝瓜、鲜豌豆、四季豆、菜花、金针菜、蘑菇、香菇、平菇、金针菇、黄豆芽、绿豆芽、豆腐、豆腐干、香菜、香蒜、葱、空心菜以及荸荠等。

【干货果品类】：

干金针菜、玉兰片、笋干、粉丝、红枣、魔芋、木耳、银耳、香菇、口蘑以及竹荪等。

【类(人工饲养)】：

野鸡、野鸭、鹌鹑、狗肉、狗鞭、蛇肉、田鸡、蜗牛、牛蛙以及龟肉等。

另外，还有经过加工的原料，如鱼丸、肉丸、麻花、油条、油馓子、酥肉以及面筋等。

火锅的食用技巧：

- 1、多放些蔬菜。火锅作料不仅有肉、鱼及动物内脏等食物，还必须放入较多的蔬菜。
- 2、适量放些豆腐。豆腐是含有石膏的一种豆制品，有清热消火、除烦、止渴的作用。
- 3、加些白莲。火锅内适当加入白莲，荤素结合有助于均衡营养、健康。加入的白莲好不要抽弃莲子心，因为莲子心有清心泻火的作用。
- 4、可以放点生姜。生姜能调味、抗寒，火锅内可放点不去皮的生姜，因姜皮辛凉，有散火除热的作用。
- 5、调味料要清淡。调味料如辣椒酱等，对于肠胃刺激大，使用酱油、麻油等较清淡的佐料可避免对肠胃的刺激，减少“热气”。
- 6、餐后多吃些水果。水果性凉，有良好的消火作用，餐后只要吃上一两个水果就可防止“上火”。