

# 卧龙甲 特色甲鱼店 湖北甲鱼店

产品名称	卧龙甲 特色甲鱼店 湖北甲鱼店
公司名称	武汉卧龙甲餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市汉阳区鹦鹉大道46号长江广场A座6楼
联系电话	15902739092 15902739092

## 产品详情

枸杞山药甲鱼汤：

原料：甲鱼800克，枸杞子30克，山药30克，特色甲鱼店，精盐、黄酒、葱段、生姜片、猪油各适量。

制法：先将甲鱼杀后从头颈处割开，剖腹抽去气管，去内脏。斩去脚爪，入沸水锅中焯一下，刮去背壳的黑黏膜，剁成数块，甲鱼壳可与甲鱼肉一同放在汤锅内炖。山药洗净切片，枸杞子去杂洗净。锅中注入适量清水，放入甲鱼、枸杞子、山药、精盐、黄酒、葱段、生姜片、猪油，用旺火烧沸后改用小火慢炖至肉熟烂入味，拣去葱、生姜即成。

功效：润泽皮肤，美发乌发，并用于皮肤干燥、肌无光泽等症。本食具有乌须发、润肌肤、缓解变老的作用。

### 甲鱼的生活习性

可简单的归纳为“三喜三怕”，即：喜洁怕脏，喜阳怕风，喜静怕惊。在自然环境中，甲鱼喜欢栖息于水质清洁的江河、湖泊、水库、池塘等水域，风平浪静的白天常趴在向阳的岸边晒太阳（俗称晒背），利用阳光中的紫外线除去体表的致病菌，促进受伤体表的愈合，并通过晒背提高体温，促进食物消化。甲鱼非常胆小，对周围环境中的声响和物体的移动很敏感，一有风吹草动就潜入水底。甲鱼生性凶猛好斗，群体间恃强凌弱现象很普遍，食物缺乏时会残食同类。生长期间主要以肺呼吸，当水温低于15℃时，甲鱼就潜入池底淤泥开始冬眠，靠喉咙部的鳃状组织等辅助呼吸部位进行呼吸。杭嘉湖地区每年11月中旬到次年的4月中旬前后是甲鱼的冬眠期。

甲鱼与猪肉：因为猪、兔、鸭之肉都属寒性，而甲鱼也属寒性，湖北甲鱼店，所以二者不宜配食。

甲鱼与苋菜：苋菜味甘，性冷利，令人冷中损腹，品牌甲鱼店，而甲鱼亦性冷，甲鱼火锅店，二者同食难以消化，可能会形成肠胃积滞。

甲鱼与芥末：芥末气味辛热，能温中利气，白芥末辛烈更甚。与甲鱼肉同食，冷热相反，于人不利。所以甲鱼不宜加芥末作为调味品。

甲鱼与鸭蛋：鸭蛋性属微寒，而甲鱼也是寒性食物，所以从食物药性学角度来说，二物皆属凉性，不宜同食，特别是对素质虚寒的人来说，更应忌同食。

甲鱼与芹菜：二者同食可使蛋白质变性影响营养吸收。

卧龙甲(图)-特色甲鱼店-湖北甲鱼店由武汉卧龙甲餐饮管理有限公司提供。卧龙甲(图)-特色甲鱼店-湖北甲鱼店是武汉卧龙甲餐饮管理有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王总。