

批发供应蛤蟆油 林蛙油 长白山

产品名称	批发供应蛤蟆油 林蛙油 长白山
公司名称	大连钜富科技发展有限公司
价格	.00/个
规格参数	品名:林蛙油 产地:长白山 产品属性:两栖类动物
公司地址	大连市沙河口区西安路60号603室
联系电话	86-041139723206

产品详情

品名	林蛙油	产地	长白山
产品属性	两栖类动物	性状	原体
性	微温	味	淡
毒性	无毒	产品形态	原形态
炮制工艺	晒制		

温馨提示：

市面上有一些雪蛤品种并不是东北林蛙的雪蛤油，是由其他品质的蛙类制成，其发头较小，功效较差，有些甚至对身体无益，请顾客认准再购买，欢迎比对价格但请您客观。

本品林蛙油为全干、大干蛙油，不用冷藏也不会变质的纯干货不含水！

本店郑重承诺林蛙来自黑龙江尚志亚布力滑雪场林区，是由农户一只一只抓来，采购员下乡收购的，正宗黑龙江纯野生林蛙油，并非包山养殖的！也并非普通蛤蟆及其他近似林蛙油，绝对的极品林蛙/雪蛤油；所谓林蛙功效说明也是指原始野生林蛙油才有的效果，欢迎货比三家多做比对，厂家信誉保证，假一罚百！叫您一百个放心！！200g及以上包邮！！

【保存方法】：

一般放在冰箱冰格里冷藏或冷冻，现用现取为最佳，但是纯干油不冷藏也不会变质，自然存放就好，一般雪蛤油都是属于潮货，水分比较大长时间在常温不易保存。

【浸泡方法】：

用冷水，加3片生姜，把雪蛤放在其中浸泡8小时，如果是夏天或是天气炎热的情况下，请把雪蛤放在冰柜中泡发，防止雪蛤变质。泡发或炖煮雪蛤时，最好加入生姜，这样能较好地除去雪蛤的腥味，另外，泡发时间最好在12小时，这样的泡发效果是最好的，泡发好的雪蛤即可开始炖煮。

【食用方法】：

取林蛙油3-5克,先用清水仔细冲洗,去除杂质,然后加入适量的温水,在碗中浸泡十几个小时,当成为晶莹雪白的球型糕状,既发到

最大后,挑去丝状组织,再放入冰糖,蜂蜜,红枣及适量的水,以没过油为宜,连碗一起,用灶具中火蒸十分钟左右后就可以食用了。

冰糖雪蛤膏：材料：雪蛤油4克、鹌鹑蛋六只，红枣十枚，

西洋参一钱，冰糖、清水适量。做法：雪蛤油清水浸发（约5小时），洗净。清水烧开后，

加入雪蛤油炖半小时左右，再加入红枣、西洋参片、鹌鹑蛋

（已蒸熟去壳），最后加入冰糖，炖至糖溶即可。

雪蛤油银耳羹：

材料：雪蛤油三钱，银耳四钱，红枣八枚。做法：雪蛤油清水浸发，洗净，一起加清水、红枣、冰糖适量炖服。老椰子鲜奶炖雪蛤原料：椰子、雪蛤油、冰糖、鲜奶。做法：1、先用温水将雪蛤油泡开，洗净，然后加入少许姜片煮开，捞起滤干。2、将滤干的雪蛤膏加入清水炖约3个小时。3、将椰子盖破开，倒出一些椰汁，再加入鲜奶和炖好的雪蛤膏、冰糖，再炖10分钟即可食用。

雪蛤用法与用量：

（1）一次一人泡3g 一周3次

（2）每次泡发雪蛤油12小时以上为最佳

（3）饭前服用，或当早餐都可

更多吃法与功效请自行百度哦！