

# 养盛得干林蛙油 蛤什蟆油 蛤蟆油 雪蛤膏 2350元/斤 干油 不含潮

产品名称	养盛得干林蛙油 蛤什蟆油 蛤蟆油 雪蛤膏 2350元/斤 干油 不含潮
公司名称	抚松县养盛得商贸有限公司
价格	4900.00/千克
规格参数	品名:林蛙油 用途:养生膳食原料、其他养生原料 产地:长白山
公司地址	抚松县万良镇万福村南（原集贸市场13厅）
联系电话	18686609558

## 产品详情

品名：林蛙油

用途：养生膳食原料、其他养生原料  
产地：长白山

产品属性：两栖类动物  
味：微咸

性状：原油  
产品形态：原形态

性：微温  
炮制工艺：晒制

养盛得公司产纯干蛤蟆油，不含潮林蛙油、雪蛤膏，2350元/斤，并且赠送真皮兜、水晶实木盒，非常高档，送礼有面子！！

看到我们的蛤蟆油了么？非常大的蛤蟆油，我们公司独有的大油，本公司拒绝假蛤蟆油，假林蛙油、假的雪蛤油，如果发现假油罚款一万元！

中国长白山林蛙又名蛤什蟆，香港、广东人均称为雪哈，属于珍稀两栖动物，春天林蛙从河里出来，到池塘里进行交配繁殖，之后，到树林里捕食昆虫。直到深秋，逢雨天，它们返回河里冬眠。

林蛙我国著名的集药用、滋补和美容于一体的经济蛙种。秋天捕捉的林蛙肚子里的油就长成了，晒干后扒出来就是蛤蟆油。现在也称为雪蛤油或雪蛤膏。蛤什蟆油是雌蛙怀卵成熟期的输卵管，它含有18种氨基酸、13种无机元素、9种维生素和多种复合多肽等生物活性因子，特别富含三种性激素，即雌二醇、睾酮、孕酮。其中雌二醇和睾酮分别是雌性激素和雄性激素中生理作用最强的激素，具有显著的滋阴强肾激发免疫功能和调节机理作用。蛤什蟆油在国际保健食品资源市场上享有盛誉，价格一直在2000美元/公斤以上，资源极为稀缺。早在明清时代即为贡品。历来需求十分迫切，市场容量较大。属于不能满足需求

的产品。上世纪七十年代，由于人为因素造成生态恶化，滥捕穷捉，以至于中国林蛙濒临灭绝。现在已经被列为国家二级野生保护动物，故人工繁殖十分必要和迫切，而且经济效益可观，发展前途广阔。

长白山林蛙油药典记载《本草纲目》记载：哈士蟆，《本草纲目》中称之“山哈”，别名哈士蟆、雪蛤。现今被命名为中国林蛙。主要产于我国东北的长白山区，是东北地区特有的蛙种，其雌蛙输卵管的干燥物称之为“雪蛤油”，具有补虚润肺、强身健体的功效，自古在民间就被誉为与东北三宝齐名的传世滋补佳品。千百年来广为人们应用，其药理作用亦早已为人所知。林蛙油的主要成分是蛙醇，具有“补肾益精，养阴润肺”的功效。《中国药典》记载：蛤蟆油具有“补肾益精，养阴润肺”之功效。用于“阴虚体弱，神疲乏力、心悸失眠、盗汗不止、劳嗽咳血”等症的治疗。《中药大词典》记载：蛤蟆油具有独特的“补肾益精、润肺养阴”之功效。用于治疗“病后、产后虚弱、肺癆咳嗽吐血、盗汗”等症。

《中国药理学》记载：蛤蟆油是“润肺、生津、补虚的身体增强剂，是身体衰弱的滋补佳品”。经专家考证：吉林省长白山区域出产的中国林蛙药用历史悠久，宋代苏颂的《本草图经》和明代李时珍的《本草纲目》对此均有记载；明清时期，以其为原动物加工制成的道地蛤蟆油药材就已成为名贵滋补珍品，受到医学专家推崇；清明时期，道地蛤蟆油药材更被誉为“八珍之首”，并作为“上等宫廷贡品”共达官贵人享用。

近些年，道地蛤蟆油药材以特有的历史文化内涵和极高的营养药用价值，被赞为“东北新三宝”之一。

林蛙油的泡发 浸泡：干油必须经水浸膨胀松软之后才能食用。取哈蟆油 2 克，加温水或冷水浸泡 12 小时以上，至胀发，除去红黑色筋膜，用冷水清洗 2-3 次。

林蛙油泡好之后，颜色雪白，膨大，松软而有弹性。

浸泡林蛙油切不可用开水，一定要用凉开水或者温水。浸泡水量要适量，不宜多也不宜少；

浸泡时间长短与室温有关，温度高可以浸泡时间短些（6 - 8 小时），温度低，浸泡时间长些（8 - 12 小时），中间可适当换一次清水；林蛙油要随用随泡，当日用完。不可浸泡一次食用多日

林蛙油功效 千百年来，一直享有林蛙油盛誉，女性更是将其视为珍宝，她们服食的目的与男子又大有不同，一为保持容貌俏丽，二为繁衍强壮后代以积蓄体力，妇女坐月子以其作为补身之食是必不可少的。至清朝，更成为皇室贡品；现在，因其珍奇的营养和保健价值，被称为“绿色软黄金”。

林蛙油大补，能提高身体免疫力。据研究

林蛙油，还有很多功能，男女老少皆宜。女性食用，可以美容养颜，滋阴养肝，调补内分泌，延缓衰老；男性朋友食用，可抗疲劳，滋阴壮阳，补肾益精。是可信赖的抗衰老和提高免疫力的调节剂。尤其对于即将高考的学生，补益效果更加明显。

延缓衰老、抗疲劳、滋阴养颜 其含丰富蛋白质、氨基酸、微量元素、维生素和矿物质，对机体的生长发育、延缓衰老和健康强壮诸方面都有较强的促进作用。林蛙油经充分溶胀后释放出的胶原蛋白、氨基酸和核酸等物质，可促进人体特别是皮肤组织的新陈代谢，保持肌肤光洁、细腻，保持肌体的年轻态、健康态。其含有丰富的胶原蛋白，与人体皮肤有较好的亲和力，极易被皮肤吸收，对防止手足皴裂、保湿、晒后修复、除皱、止痒、淡化色斑、头发护理以及促进伤口愈合都有较好的功效。

提高机体免疫力功能和抗应激能力 提高机体免疫力功能和抗应激能力并能明显提高巨噬细胞的吞噬率和吞噬指数，清除自由基，增强机体非特异性免疫功能和体液免疫功能，明显降低年感冒次数及减少其它疾病的发病率，使人远离亚健康状态。

调节改善冠心病 连续口服该产品一个周期（2—3 个月）后，能明显降低血脂、磷脂结构中的亲水性基团和亲油性基团，可以清除血管壁沉积的脂类物质、增强血液流量、改善微循环、对于调节改善冠心病、心律不齐等血管疾病及各种并发症有较好的效果。

补肾益精、润肺养阴 补肾益精、润

百爱公司收购加工林蛙肺养阴。对于病后、产后体质虚弱、肺癆咳血等症效果显著。

增强性功能

增强性功能，提高和延长性兴奋期，对性功能有明显的改善。对于调节更年期综合症有较好的效果。

改善病症 可改善精血不足、神经衰弱、记忆力衰退、乳汁不足等症。

林蛙油适宜人群1.商务智士、政界要员、进取学子、司机、长途旅行者及疲劳者；

2.贫血、先天体质虚弱、年老体质早衰者； 3.孕妇补充营养及产后缺乳，更年期妇女；

4.思虑过度、心神失养、烦躁、夜睡不佳，失眠多梦者； 5.大病后、大手术后、功能失调者；

6.肺虚久咳、慢性支气管炎、肺气肿、肺心症等引起的哮喘者；

7.对需放疗、化疗的肿瘤患者可迅速补充高蛋白，增加白细胞恢复体力

贮藏方法林蛙油（含水分）：一定要放在冰箱里零下7度以下冷冻，现用现取。

干油（不含水分）：阴凉干燥处存放，防虫蛀。（最好冰冻保存）

林蛙油美食

雪蛤冰糖莲子羹【原料】主料：哈士蟆油25克，红小枣50克，捅心莲子50克。 调料：冰糖300克。

【做法】

（1）将哈士蟆油放进盛器中，倒入沸水浸没，加盖焖透后，放在水中拣去黑丝和杂质，洗净。（2）把炒锅置旺火上，放入冰糖，舀入清水烧沸。然后，撇去浮沫，用细筛过滤。莲子用热水洗净。小枣洗净、去核，洗净（3）将哈士蟆油、莲子、小枣、冰糖水同放在炖盅中，加盖密封，上蒸笼用旺火蒸1小时左右至绵糯，取出原盅上席或分成10小碗上席均可。

口蘑烩雪蛤【用料】水发哈士蟆油100克，水发口蘑10克，冬笋10克，豌豆10克，猪油25克，盐1.5克，酱油10克，绍酒5克，葱10克，姜10克，芝麻油2.5克，湿淀粉15克，鸡汤350克，胡椒粉1克。【功效】

开胃，理气，滋阴养颜。适用于面黄枯瘦，不思饮食，体弱，吐血，盗汗，女子性功能低下等症。

【制法】把冬笋切成小象眼片，水发口蘑切成小片，香菜切末，葱、姜切块。勺内放猪油，油热时，用葱、姜块炆锅，加酱油，鸡汤。烧开后，捞出葱、姜块，放入哈士蟆油、绍酒、味精、花椒水、冬笋、豌豆、胡椒粉、口蘑。烧开后，撇去浮沫，用湿淀粉勾成米汤芡，淋上芝麻油，撒上香菜，盛入汤盘内即成。

芙蓉雪蛤【用料】水发哈士蟆油100克，鸡蛋清3个，豌豆10克，熟火腿10克，冬笋5克，水发冬菇5克，猪油25克，鸡汤300克，精盐2克，味精2.5克，绍酒10克，花椒水10克，湿淀粉20克，葱10克，姜10克。

【功效】滋阴润燥，养心安神。适用于心烦不眠，燥咳，声哑，目赤咽痛，胎动不安，产后口渴，下痢，烫伤等症。【制法】将鸡蛋清打在汤盘内，放入鸡汤，加上精盐、味精，用筷子搅匀，放入笼屉内蒸熟（嫩豆腐状）待用。将火腿、冬笋切成小象眼片；菇切两半；葱、姜切块，用刀拍一下。勺内放猪油，烧热后，加葱、姜块炆锅，出香味时，加鸡汤。烧开后，把姜、葱捞出，加精盐、绍酒、花椒水、哈士蟆油、火腿、冬笋、冬菇、豌豆。烧开后，撇去浮沫，加味精，用湿淀粉勾稀芡，倒在芙蓉底上即成。

**银耳雪蛤【用料】**水发雪蛤油25克，水发银耳50克，油菜5克，冬笋5克，火腿5克，绍酒5克，花椒水5克，盐2克，味精2克，高汤500克。**【功效】**补肾益精，润肺养阴。适用于病后、产后虚弱，肺癆咳嗽，吐血、盗汗、神经衰弱、女性性功能低下等症。**【制法】**把哈士蟆油洗净，剔去筋，除去黑子。油菜、冬笋、火腿切成小象眼片。把银耳、哈士蟆油用开水泡开，捞出。勺内放入高汤，加入绍酒、花椒水、精盐、银耳、哈士蟆油、火腿、油菜、冬笋。汤烧开后，撇去浮沫，加入味精，盛入碗内即成。

## 鸡茸雪蛤

**【用料】**鸡肉75克，水发哈士蟆油125克，水烫油菜10克，水发玉兰片10克，熟火腿10克，鲜蘑15克，鸡蛋清2个，猪油25克，精盐2.5克，味精3克，绍酒10克，花椒水10克，鸡汤450克。**【功效】**补肾益精，强壮身体。适用于体弱，面色枯黄，肺癆咳嗽，吐血，盗汗等症。**【制法】**把鸡肉剔去白筋，用刀背砸成细泥，放入鸡蛋清、鸡汤、精盐、绍酒、花椒水、味精搅匀，然后放入哈士蟆油拌匀。油菜、玉兰片、熟火腿、鲜蘑均切成小片。勺内放鸡汤，汤开后，用手抓起拌好的哈士蟆油鸡泥，徐徐下入汤内，待呈珍珠状时，再放入火腿、鲜蘑、油菜、玉兰片、精盐、花椒水、味精、绍酒，烧开后，撇去浮沫，盛在碗内即成。

**珍珠雪蛤【用料】**哈士蟆油25克，珍珠粉0.2克，鸡脯肉75克，猪膘肉25克，火腿15克，冬笋15克，黄瓜15克，鸡蛋清2个，香菜10克，精盐2.5克，味精1.5克，花椒水5克，葱末5克，姜末5克，鸡汤500克，芝麻油0.2克。**【功效】**健肌肤，美容颜。适用于女性性功能低下、皮肤粗糙、产后虚弱，肺癆咳嗽，吐血，盗汗，神经衰弱等症。**【制法】**将哈士蟆油放入碗内，用开水泡开，剔净筋膜、黑子。将鸡脯肉和肥猪肉砸成细泥，加入鸡蛋清、鸡汤、葱、姜末、精盐、味精搅拌。火腿、冬笋、黄瓜切成象眼片。勺内放入汤，烧开后，移到文火上，把鸡泥和珍珠粉搅拌均匀，挤成小丸子，逐个放入汤内，待丸子漂浮后，撇净浮沫，放入火腿、冬笋、黄瓜、哈士蟆油、花椒水、精盐、味精，撇去浮沫，滴上芝麻油，盛入碗内。把香菜切成末，装入碟内，随汤上桌即可。

## 什锦雪蛤【用料】

哈士蟆油25克，松子仁25克，苹果50克，香蕉50克，橘子50克，鸭梨50克，菠萝50克，金糕50克。

**【功效】**补肾益精，润肺养阴。适用于一切虚损、肺癆咳嗽、烦渴等症。**【制法】**

将哈士蟆油择净黑子、皮等杂质，用温水洗净，再用温水泡1小时，用镊子除净黑线，洗净。

将松子仁用温水泡3分钟，水果剥去皮、核，切成薄片。

把哈士蟆油、水果等原料分别码在碗内，加入清水、白糖，上笼屉蒸8分钟。把蒸好的哈士蟆油滗入勺内，开锅后，撇去浮沫，用湿淀粉勾芡，撒上金糕片，滴上芝麻油，浇在什锦碗内即

**雪蛤沙拉**雪蛤沙拉的营养价值很高，是女性朋友喜爱的一款食物。

**【主料】**雪蛤膏，草莓，苹果，梨，香蕉。**【步骤】**1、雪蛤用水浸泡12个小时，至白色云朵棉絮球状，如果是线油的话，发泡会很干净，联体油要祛除杂质，血丝，清洗过后，入热水后盛起，地干净水分。2、把浸泡洗清后的雪蛤放入锅中炖上十分钟，（切忌不要炖散了，这样就不能制作雪蛤沙拉了。）3、将各种水果倒上沙拉酱，色拉油等与雪蛤搅拌，这样就可以了。**【营养价值】**美容，养颜，丰胸

**其他功能使用方法**(1)治疗肺癆咳血：林蛙油5克，白木耳2克，白糖适量，加水浸泡蒸服，日服2次。

(2)治疗神经衰弱：林蛙油5克，白糖适量，加水浸泡蒸服，日服2次。

(3)治疗病后体虚或消耗性疾病：林蛙油6克，白糖适量，加水蒸服，每天早晨空腹服用。

(4)治疗老年慢性气管炎：林蛙油10克，加水蒸服，日服一次，10~15天一个疗程。(5)林蛙大补素

片：处方为林蛙油、红参等，将林蛙油加工后粉碎，与红参粉混合，加入辅料，按常规制片，片重0.5克。具有补肾益精、润肺养阴、益血生精、大补元气、安神等作用。（6）虫草林蛙胶囊：处方为林蛙油、冬虫夏草等，将林蛙油和冬虫夏草粉碎后制成胶囊。具有补肾益精、润肺养阴功能，经常吸烟者长期服用效果极佳。

林蛙油作用机理 清理血垢：林蛙卵油中的作用成分林蛙磷脂，可清理血液中的垃圾，溶解血管壁上的沉积物，增加其流动性和渗透性。降低血脂：林蛙卵油特有功效成分亚油酸、亚麻酸，可分解血液中的垃圾，分离血管壁上的有害附着物，降低甘油三酯、胆固醇、使血液清新正常。畅通血脉：林蛙卵油富含不饱和脂肪酸，可使血液垃圾自然排出体外，恢复血液流速，让心、脑、肝、肾等部位不缺血、不缺氧、不缺营养，俗称“血管清道夫”。修复血管：林蛙卵油内的dha，具有疏通、软化、修复血管内壁损伤及健脑益智的功效，使血管恢复张力与弹性，更有“脑黄金”的美誉。