

# 买赠活动 10送1 2012新货上市 供应 淡蛤蜊干

产品名称	买赠活动 10送1 2012新货上市 供应 淡蛤蜊干
公司名称	蓬莱市新港立群育苗养殖场
价格	60.00/千克
规格参数	品牌:仙境蛤蜊干 产品类别:其他 净重:500 (g)
公司地址	蓬莱市新港街道湾子口村
联系电话	86 21 62907680

## 产品详情

品牌：仙境 蛤蜊干	产品类别：其他	净重：500 (g)
保质期：360 (天)	水分含量：2 (%)	原产地：山东
生产厂家：山东蓬莱立群养殖场	等级：特级	生产日期：2012年4月
售卖方式：散装	特产：是	

### 产品简介：

蛤又叫蛤蜊，有白蛤、花蛤、文蛤、西施舌等诸多品种。其肉质鲜美无比，被称为“天下第一鲜”、“百味之冠”，民间还有“吃了蛤蜊肉，百味都失灵”之说。蛤蜊的营养特点是高蛋白、高微量元素、高铁、高钙、少脂肪。许多贝类也具上述特点。

**营养功效:**蛤蜊肉以及贝类软体动物中，含一种具有降低血清胆固醇作用的代尔太7—胆固醇和24—亚甲基胆固醇，它们兼有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。它们的功效比常用的降胆固醇的药物谷固醇更强。人们在食用蛤蜊和贝类食物后，常有一种清爽宜人的感觉，这对解除一些烦恼症状无疑是有益的。中医认为，蛤蜊肉有滋阴明目、软坚、化痰之功效，有的贝类还有益精润脏的作用。

**适用人群:**所有人都可以吃。高胆固醇、高血脂体质的人以及患有甲状腺肿大、支气管炎、胃病等疾病的人尤为适合。每次3~10个(约50克左右)。

**特别提示:**蛤蜊等贝类本身极富鲜味，烹制时千万不要再加味精，也不宜多放盐，以免鲜味反失，贝类中的泥肠不宜食用。不要食用未熟透的贝类，以免传染上肝炎等疾病。许多贝类是发物，有宿疾者应慎食。蛤蜊等贝类性多寒凉，故脾胃虚寒者不宜多吃。

本品采用新鲜蛤蜊经蒸\煮熟，去壳及杂质后甜晒制成蛤蜊肉干，可经长时间储藏、运输不变质。烹调前，先将本品用温水浸泡，使其回软以恢复原形，洗净后，便可使用。可用于拌、炆、爆、炒、炸、烧、烩、余汤、制馅等。