

鱼皮，去沙鱼皮，深海鱼皮；南通鱼皮，上海鱼皮，北京鱼皮，广州

产品名称	鱼皮，去沙鱼皮，深海鱼皮；南通鱼皮，上海鱼皮，北京鱼皮，广州
公司名称	南通杨记鱼皮加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	南通市通州区骑岸镇
联系电话	0513 82567109 13906287499

产品详情

海鱼皮是珍贵的海产补品，是健胃的佳品。本品是用深海鱼的皮去沙再剪成小块晒干而成，无添加物，纯天然的味道，主要用于煲汤。例如和鸡，猪脚，排骨，鸽子等一起煲汤。老少皆宜，建议胃不好的人多食用！

在中国的南梁时期的一本药书有记载“鱼皮”作为药用的功效；到了大唐时期已作为贡品之一，中医理论认为：“鱼皮”味甘咸性平，及具有滋补的功效；在食疗方面，“鱼皮”含有丰富的蛋白质和多种微量元素，其蛋白质主要是大分子的胶原蛋白及粘多糖的成分，是女士养颜护肤美容保健佳品，医学研究发现，“鱼皮”中的白细胞—亮氨酸有抗癌作用。

鱼皮含有丰富的蛋白质和多种微量元素，其蛋白质主要是大分子的胶原蛋白及粘多糖的成分，是女士养颜护肤美容保健佳品，医学研究发现，“鱼皮”中的白细胞素—亮氨酸有抗癌作用。鱼皮含有丰富的胶原蛋白，每100g干鲨皮中含蛋白质67.1g、脂肪0.5g、其蛋白质为胶原蛋白，对美容补钙都很有好处。

其他相关：南梁《名医别录》将鱼皮作为药物收载，对其性味、功效有较深的认识。据《新唐书》记载，鱼皮已作为贡品。现在鱼皮常用于筵席，作为主菜，仅次于鱼肚。《随息居饮食谱》指出鱼皮可“解诸鱼毒，杀虫，愈虚劳”。

经典菜肴：酸辣鱼皮 红烧鱼皮 荷豆鱼皮 饺子鱼皮 椒油蒜泥鱼皮

联系人：杨经理 13906287499