

螺蛳|田螺批发|石螺批发

产品名称	螺蛳 田螺批发 石螺批发
公司名称	湖北华云水产合作社
价格	.00/个
规格参数	品种:田螺 原产地:湖北 规格:120 (粒/kg)
公司地址	中国 湖北 荆州市沙市区 荆州市
联系电话	86 0716 8110617 13972152670

产品详情

品种	田螺	原产地	湖北
规格	120 (粒/kg)	成活率	99 (%)
杂质	0.5 (%)		

田螺

为软体动物。身体分为头部、足、内脏囊等3部分，头上长有口、眼、触角以及其他感觉器官。体外有一个外壳。田螺的足肌发达，位于身体的腹面。足底紧贴着的膜片，叫做厝，它像一个圆盖子，当遇到不测或需要休息时，田螺便把身体收缩在贝壳里，并通过足的肌肉收缩，用厝将贝壳严严实实地盖住。田螺可以食用，可食部分主要是它的肉质足。田螺在全国大部地区均有分布。可在夏、秋季节捕捉。淡水中常见有中国圆田螺、中华圆田螺等。田螺一般长在水塘里，如果水质不好的话，容易受污染，特别是吃的时候如果螺内的大便没排干净，有很多寄生虫，比如钉螺就是血吸虫的寄主。因此吃的时候最好买河螺或者田螺，水塘里的螺少吃，买回来后用一个桶放清水把螺养几天，每天换一次水，让螺把大便排净，煮螺的时候要把螺煮透煮熟，杀死寄生虫。最好不要吃烧烤的海螺，因为如果烧不熟，容易感染肝吸虫病。田螺雌雄异体。

田螺

区别田螺雌、雄的方法主要是依据其右触角形态。雄田螺的右触角向右内弯曲（弯曲部分即雄性生殖器），此外，雌螺个体大而圆，雄螺小而长。田螺是一种卵胎生动物，其生殖方式独特，田螺的胚胎发育和仔螺发育均在母体内完成。从受精卵到仔螺的产生，大约需要在母体内孕育一年时间。田螺为分批产

卵，每年3月~4月开始繁殖，在产出仔螺的同时，雌、雄亲螺交配受精，同时又在母体内孕育次年要生产的仔螺。一只母螺全年约产出100只~150只仔螺。

编辑本段

田螺药用

[性味]味甘、咸，性寒。[功用主治]清热利水、除湿解毒。用于热结小便不通、黄疸、脚气、水肿、消渴、痔疮、便血、目赤肿痛、疔疮肿毒。[临床应用]1.治传染性黄疸型肝炎、慢性肝炎、早期肝硬化：田螺500克养水中2—3天，使其排尽污泥废物，然后将田螺尾部敲去少许，与鸡骨草50--100克，同煮汤服食。每日1次。

田螺

2.治小便不利、白浊：田螺250克洗净，去尾部，入热油锅内，略炒片刻，加入大蒜头少许，食盐调味，加水煮熟，用针挑出螺肉食用。

3.治黄疸：田螺肉100克，茵陈12克，溪黄草30克，田基黄30克，水煎服，每日1--2剂。

4.治菌痢：田螺500克，挑出螺肉，晒干，炒焦，水煎服，每次10克，每日3次。5.治湿热黄疸、小便不利、消渴病：大田螺15个，养于清水中漂去泥，取出螺肉加入米酒半小杯拌和，再放入清水中炖熟饮汤，每日1次。6.治泌尿系感染、前列腺炎、泌尿系结石：车前子30克，红枣10个，田螺(连壳)1000克。先用清水静养田螺1--2天，经常换水以漂去污泥，斩去田螺笠；红枣(去核)洗净。用纱布另包车前子，与红枣、田螺一齐放入锅内，加清水适量，武火煮沸后，文火煲2小时，饮汤吃螺肉。

[用法用量]炖汤服，视病情适量用。[宜忌]脾胃虚寒者忌食。[成分与药用]本品含蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素a。具有利水消肿作用。

田螺

田螺之乡：江西省宁都县固村乡自古山清水秀，田野肥沃，是全国田螺主产地之一。固村田螺肉质鲜美，适合各种烹调方式。夏秋两季是固村田螺丰收的季节，田螺肉远销海内外。

编辑本段

营养分析

1.螺肉含有丰富的维生素a、蛋白质、铁和钙，对目赤、黄疸、脚气、痔疮等疾病有食疗作用；2.食用田螺对狐臭有显著疗效。

编辑本段

适宜人群

一般人群均可食用1.适宜黄疸、水肿、小便不通、痔疮便血、脚气、消渴、风热目赤肿痛以及醉酒之人食用；同时适宜糖尿病、癌症、干燥综合征、肥胖症、高脂血症、冠心病、动脉硬化、脂肪肝者食用；

田螺

2.凡属脾胃虚寒，便溏腹泻之人忌食；因螺性大寒，故风寒感冒期间忌食，女子行经期间及妇人产后忌食，素有胃寒病者忌食。

编辑本段

食物相克

螺肉不宜与中药蛤蚧、西药土霉素素同服；不宜与牛肉、羊肉、蚕豆、猪肉、蛤、面、玉米、冬瓜、香瓜、木耳及糖类同食；吃螺不可饮用冰水，否则会导致腹泻。

田螺

为软体动物。身体分为头部、足、内脏囊等3部分，头上长有口、眼、触角以及其他感觉器官。体外有一个外壳。田螺的足肌发达，位于身体的腹面。足底紧贴着的膜片，叫做厝，它像一个圆盖子，当遇到不测或需要休息时，田螺便把身体收缩在贝壳里，并通过足的肌肉收缩，用厝将贝壳严严实实地盖住。田螺可以食用，可食部分主要是它的肉质足。田螺在全国大部地区均有分布。可在夏、秋季节捕取。淡水中常见有中国圆田螺、中华圆田螺等。

田螺一般长在水塘里，如果水质不好的话，容易受污染，特别是吃的时候如果螺内的大便没排干净，有很多寄生虫，比如钉螺就是血吸虫的寄主。因此吃的时候最好买河螺或者田螺，水塘里的螺少吃，买回来后用一个桶放清水把螺养几天，每天换一次水，让螺把大便排净，煮螺的时候要把螺煮透煮熟，杀死寄生虫。最好不要吃烧烤的海螺，因为如果烧不熟，容易感染肝吸虫病。

田螺雌雄异体。

田螺

区别田螺雌、雄的方法主要是依据其右触角形态。雄田螺的右触角向右内弯曲（弯曲部分即雄性生殖器），此外，雌螺个体大而圆，雄螺小而长。田螺是一种卵胎生动物，其生殖方式独特，田螺的胚胎发育和仔螺发育均在母体内完成。从受精卵到仔螺的产生，大约需要在母体内孕育一年时间。田螺为分批产卵，每年3月~4月开始繁殖，在产出仔螺的同时，雌、雄亲螺交配受精，同时又在母体内孕育次年要生产的仔螺。一只母螺全年约产出100只~150只仔螺。

编辑本段

田螺药用

[性味]味甘、咸，性寒。

[功用主治]清热利水、除湿解毒。用于热结小便不通、黄疸、脚气、水肿、消渴、痔疮、便血、目赤肿痛、疗疮肿毒。

[临床应用]

1．治传染性黄疸型肝炎、慢性肝炎、早期肝硬化：田螺500克养水中2—3天，使其排尽污泥废物，然后将田螺尾部敲去少许，与鸡骨草50--100克，同煮汤服食。每日1次。

田螺

2．治小便不利、白浊：田螺250克洗净，去尾部，入热油锅内，略炒片刻，加入大蒜头少许，食盐调味，加水煮熟，用针挑出螺肉食用。

3．治黄疸：田螺肉100克，茵陈12克，溪黄草30克，田基黄30克，水煎服，每日1--2剂。

4. 治菌痢：田螺500克，挑出螺肉，晒干，炒焦，水煎服，每次10克，每日3次。

5. 治湿热黄疸、小便不利、消渴病：大田螺15个，养于清水中漂去泥，取出螺肉加入米酒半小杯拌和，再放入清水中炖熟饮汤，每日1次。

6. 治泌尿系感染、前列腺炎、泌尿系结石：车前子30克，红枣10个，田螺(连壳)1000克。先用清水静养田螺1--2天，经常换水以漂去污泥，斩去田螺笠；红枣(去核)洗净。用纱布另包车前子，与红枣、田螺一齐放入锅内，加清水适量，武火煮沸后，文火煲2小时，饮汤吃螺肉。

[用法用量]炖汤服，视病情适量用。

[宜忌]脾胃虚寒者忌食。

[成分与药用]

本品含蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素a。具有利水消肿作用。

田螺

田螺之乡：江西省宁都县固村乡自古山清水秀，田野肥沃，是全国田螺主产地之一。固村田螺肉质鲜美，适合各种烹调方式。夏秋两季是固村田螺丰收的季节，田螺肉远销海内外。

编辑本段

营养分析

1. 螺肉含有丰富的维生素a、蛋白质、铁和钙，对目赤、黄疸、脚气、痔疮等疾病有食疗作用；
2. 食用田螺对狐臭有显著疗效。

编辑本段

适宜人群

一般人群均可食用

1. 适宜黄疸、水肿、小便不通、痔疮便血、脚气、消渴、风热目赤肿痛以及醉酒之人食用；同时适宜糖尿病、癌症、干燥综合征、肥胖症、高脂血症、冠心病、动脉硬化、脂肪肝者食用；

田螺

2. 凡属脾胃虚寒，便溏腹泻之人忌食；因螺性大寒，故风寒感冒期间忌食，女子行经期间及妇人产后忌食，素有胃寒病者忌食。

编辑本段

食物相克

螺肉不宜与中药蛤蚧、西药土霉素素同服；不宜与牛肉、羊肉、蚕豆、猪肉、蛤、面、玉米、冬瓜、香瓜、木耳及糖类同食；吃螺不可饮用冰水，否则会导致腹泻。

