

# 雪蛤油

产品名称	雪蛤油
公司名称	百草王东北特产中心
价格	8000.00/斤
规格参数	
公司地址	广西省 桂林市 秀峰区 西凤路 12号
联系电话	0773-2582738 15994670756

## 产品详情

中国林蛙，古时女真人（满族）称之为哈士蟆，明清时期被称为哈什蚂（意为圣洁），由于其冬天在雪地下冬眠100多天，故称“雪蛤”。

林蛙油俗称蛤蟆油、蛤士蚂油、雪蛤膏，为一种油状物质，是雌蛙的输卵管，占蛙总重的15%。林蛙油遇水膨胀，体积可膨大20-40倍，吸水后颜色由黄白色变成白色，呈半透明胶状，具粘性与弹性。蛙油的主要组成成分为蛋白质56.53%，脂肪4.37%，碳水化合物9.65%，灰分3.7%等。

并不是所有的东北蛙类都是林蛙的，只有吉林长白山地区的林蛙才是中国林蛙，这是一个地理标志性种属。有些东北地区的其他省产的林蛙，林蛙油的纯度和长白山的林蛙油相差很大，主要的是疗效上的区别,当然在水发后颜色和发泡倍数上也有区别，售价也相差很多。比如黑龙江的林蛙油多制成线油销售，以提高价格。

林蛙干中文名东北林蛙干，英文名*Rana chensinensis*，又称雪蛤，哈氏蟆。

东北林蛙，是中国东北山区，包括长白山脉，小兴安岭大部，张广才岭腹地，纯野生动物，亦被称为哈士蟆。其与蛤蟆和田鸡完全是不同原动物。唯我国仅有，被列为易危（v）物种。是集药用、食补、美容功能于一体的珍稀两栖类动物。东北林蛙以其特有的药用价值与营养价值日益被人们所重视，成为蛙类中经济价值最高的一种。在各地所产的林蛙中，以东北地区的林蛙体格大、产油率高、体制健壮、繁殖率高而成为林蛙中的极品。中国林蛙富含4种激素、9种维生素、13种微量元素和18种氨基酸，在药用、滋补和美容方面具有很高的利用价值。

东北林蛙肉质细嫩，易为人体消化吸收，适合各种年龄的人，特别是体弱多病者及老人食用，具有很高的食补价值。经烹调能释放出大量的肌溶蛋白及氨基酸等含氮浸出物，因而味道香浓。东北林蛙因味道鲜美、营养丰富，在明、清两代已成为贡品，被列为宫廷“八珍”（参、翅、骨、肚、蒿、掌、蟆、筋）， “四大山珍”（熊掌、哈氏蟆、飞龙、猴头）和“东北新三宝”（哈氏蟆、红景天、不老草）之列。

中国林蛙是长白山脉野生人参的活人参。东北林蛙

的研究命名工作，由中国野生动物保护学会，养殖委员会，林蛙专业委员会主任委员哈师大生命学院院长 赵文阁教授协同东北林业大学野生动物学院多名教授，【注：全国林蛙专业委员会办公室，设在东北林业大学，野生动物学院，常务工作，有田秀华教授担任】，共同提出并得到广泛承认的科学命名。杜绝了以往林蛙产地，林蛙命名不清，不细，给消费者带来误解的混乱局面。统一把原来称做中国林蛙的林蛙，统一命名为东北林蛙。这么做有效的解决了，林蛙产地之间相互炒作，相互挤压。避免了人为内耗和资源浪费。同时也指出，原产地或地理标志产品，只具有品牌意义。不代表生物学命名。这一权威命名，有效统一了东北地区林蛙养殖者的模糊认识。为东北林蛙行业的发展，提供了重要保证。同时，根据《中华药典》，《中国医药百科全书》，黑龙江林蛙，也具有一定医药保健功效。产于东北地区的东北林蛙在颜色上略有差异，品质一致或接近。生物学特征接近或一致。不存在所谓的其它称谓。

东北林蛙所产的油称“大油”，黑龙江林蛙所产的油称“小油”。除去这两种林蛙以外的蛙油，均称“伪油”，或“假油”。

功能 补肾益精、养阴润肺、延缓衰老、增强免疫。

1、对年老体弱、产后体虚、久病虚羸有良好的滋补作用。对肺虚咳嗽、慢性支气管炎性机能障碍，有良好的辅助功效。

2、提高人体免疫功能，明显降低感冒次数和其它疾病的发病率。

3、对于治疗更年期综合征有较好的疗效，调整更年期体内激素平衡、改善心悸失眠、头晕、疲乏、心情烦躁等症。

4、可治疗精血不足、神经衰弱、记忆办减退、乳汗不足等症。

5、特别是对女性有调整内分泌、加速新陈代谢、以内养外、使皮肤细腻、减皱有光泽增加弹性、养颜润肤，延长青春期的显著作用。蛙油中含有大量消炎、抗菌防腐的复合多肽，这种物质能保持皮肤的胶原蛋白，使皮肤细胞内外水分保持平衡，保持肌肤光洁、细嫩、从而润肤、美容、延缓衰老。

## 林蛙干的食用方法

1.蛙干的加工 秋季捕捉的林蛙，雄蛙或取油后雌蛙，制成蛙干，便于保存和运输，食用起来风味也独特。加工方法：先将蛙放进60~70℃的水中烫死，然后剖开腹部，取出内脏，将蛙体放入水中清洗干净，再干燥制成蛙干即可。2.蛙干的烹饪方法(1

)银耳炖雪蛤 [原料]

蛤士蟆，雪耳，冰糖。 [制作方法] 蛤士蟆去筋、膜，用温水涨发，雪耳用温水涨发透，去蒂。雪耳用小火炖烂，放入蛤士蟆、冰糖上笼蒸熟即成。 [特点] 色泽清澈透明、原料软糯适口、清火明目。生津止渴。

[功能] 补虚、强精、退热，适用于体质虚弱、乏力、神经衰弱、精力不遂、肺虚咳嗽，是酒席的佳肴和名贵的补品。(2

)冰糖蛤士蟆羹 [原料]

蛤士蟆干8克，冰糖150克。 [制作方法] 把蛤士蟆放入温水泡30分钟，淘净放入碗中，掺水淹过，入笼蒸，再去杂质，用清水漂之。食用时用开水余热，加入制好的糖水即可。

[功能] 滋补肝肾，强筋壮骨。适用于肝肾不足、头昏眼花、视力减退、精力不足、肢软无力等。(3)清炖蛤士蟆 [原料]

蛤士蟆干40克，净雏母鸡1千克，盐7.5克，白糖7.5克，胡椒面2克，葱5克，豌豆苗5克，姜5克。 [制作方法] 将蛤士蟆干放入温水泡2小时左右，在净水中撕去黑丝和杂物，洗净后，放在碗里，待用。净雏母鸡洗净，剔骨，取肉，并将鸡肉切成3厘米见方的块，下锅煮1个钟头左右，在煮的过程中，要把血沫撇净，并加入3/4的调料。再把蛤士蟆放入，加入葱段、姜片，开锅后煮10分钟左右，再把其余的1/4的调料放入，调好口味，盛入小碗，撒上洗净的豌豆苗，即可。 [功能]

味道清鲜，滋养补身，软滑爽口。(4

)干炸田鸡腿 [原料] 干林蛙腿15对，干青辣椒60克，香菜少许，豆油、盐、味精、芝麻、酱油、花椒粉等调料少许。

[制作方法] 先将豆油烧沸，放入干林蛙腿，炸酥为止，倒出后滤油。取少量油，将干青辣椒炸一下，再放入炸好的林蛙腿和调料，拌匀，装盘，上面放点香菜即可。(5)

)参祀蛤士蟆 [原料] 干蛤士蟆，罐头青豆，冰糖，葱结，人参，枸杞，甜酒汁，姜片。

[功能] 属补气的药膳，可补肺气、益脾气，增强全身机能，增强免疫力，增强人体与外界的适应能力。

吃法一、银耳林蛙：

#### 【用料】

水发林蛙油

2.5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。

#### 【制法】

把林蛙油洗净。油菜、冬笋、火腿切成小象眼片。

把银耳、林蛙油用凉水泡开，捞出。

勺内放入高汤，加入绍酒、花椒水、精盐、银耳、林蛙油、火腿、油菜、冬笋。汤烧开后，撇去浮沫，加入味精，盛入碗内即成。

#### 【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。

吃法二、珍珠林蛙：

【用料】 林蛙油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。

#### 【制法】

将林蛙油放入碗内，用凉水泡开。

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、林蛙油、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。

### 【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。

吃法三、什锦林蛙：

### 【用料】

林蛙油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。

### 【制法】

将林蛙油洗净，再用凉水泡12小时。

将松子仁用温水泡3分钟，水果剥去皮、核，切成薄片。

把林蛙油、水果等原料分别码在碗内，加入清水、白糖，上笼屉蒸8分钟。

把蒸好的林蛙油滗入勺内，开锅后撇去浮沫，用湿淀粉勾芡，撒上金糕片，滴上芝麻油，浇在什锦碗内即成。

【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。

吃法四、红枣林蛙：

### 【用料】

红枣25克，水发林蛙油200克，黄瓜750克，橘子(罐头)50克，白糖500克，醋20克，香草粉1克，姜15克。

### 【制法】

将红枣洗净，去核。黄瓜洗净，切成3厘米长的段，用小勺刮去瓜子，即成瓜盅。

将姜切成细丝，放在碗内，下入白糖、醋，兑成糖醋汁，将瓜盅腌2个小时。

橘子瓣一切两段，大枣切成方丁，将铝锅放在火上，加入清水、糖(100克)。

水开后，放入林蛙油、橘子、大枣，盖上盖，移到文火上，焖10分钟，取下凉透。

将剩下的糖加入水熬成蜜汁，放入香草粉，待凉后放进冰箱内凉透。

将瓜盅整齐的摆放在盘内，将林蛙油、橘子瓣，大枣用小匙舀在瓜盅内，浇上蜜汁即成。

【功效】 补气血，益肾精。适用于气虚、血虚、面黄肌瘦、容颜憔悴、皮肤粗糙等症。