

# 雪蛤干

产品名称	雪蛤干
公司名称	百草王东北特产中心
价格	1200.00/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。