

# 海味干货批发 北海片肚 金钱鱼肚/金钱花胶/金钱鱼胶 1件=1斤

产品名称	海味干货批发 北海片肚 金钱鱼肚/金钱花胶/金钱鱼胶 1件=1斤
公司名称	北海斯麦儿贸易有限公司
价格	95.00/件
规格参数	品牌:smile 产品类别:鱼肚系列 是否进口:是
公司地址	中国 广西 北海市海城区 疏港大道福利花园2栋5-201
联系电话	086-07793991060 18977940189

## 产品详情

海鲜干货 金钱与胶片 金钱鱼肚/花胶/鱼胶 超高性价比

本款花胶胶体偏薄，色泽金黄，价格实惠，口感好

女人的黄金:花胶 含有丰富的蛋白质、氨基酸和钙质等。在中药...它所含的丰富蛋白质是美女的容颜珍品。食用过一小段时间花胶的女人明显能发现脸色的变化,脸蛋红扑扑,肌肤也富有弹性,整个人焕发奕奕神采。

鱼胶的吃法: 本店是强烈推荐亲们都清炖.那样营养不会走失.而且本店建议鱼胶不要用水泡了.泡久了胶质会变少哦.亲们可以买了货后就拿去给药店切下噢.有的要几块钱有的不用钱.切完后洗下就可以炖了.不用炖太长时间,一般看鱼胶的种类,大概都是2-4个小时就可以.记得亲们,一定要晚上吃噢.而且要空肚子吃最佳最容易吸收了.早上吃营养都吸收的不多噢.只有睡觉时候才最好拉。如果亲们你买的是有点腥味的 可以下点西洋参 高丽参去下腥 好了后下点糖.同样可以喝到美味的汤噢.其它吃法也有,不过比起这个就差一些噢欢迎咨询.另外亲们一定要连续吃几天噢.吃完几天可以过一周再吃.那时候效果就基本有见效了.(此款鱼胶适合用油发)

鱼胶即鱼鳔的干制品，富胶质，故名鱼胶，也称鱼肚、花胶、鳐鱼胶。鱼胶与燕窝、鱼翅起名，是“八珍”之一。鱼胶素有“海洋之蓼”之誉，在我国食用鱼胶有悠久的历史，北魏贾思勰《齐名要素》中就有把鱼鳔进行加工食用的记载。在唐代，鱼胶成为贡品。《新唐书·地理志》载：吴郡（今苏州）每年贡“压胞（鱼胶）”七斤。到清朝，鱼胶类为补品，《本草新编》载：鱼胶补精益血。

质地优良，滋补、养胃、美容养颜属上品。

由渔民自然晾晒，纯正野生，天然无污染。

"海味干货批发 北海片肚 金钱鱼肚/金钱花胶/金钱鱼胶 1件=1斤"的等级为A级特干，有无中文标签是有，净重（规格）为500（g），是否进口是是，水分含量 为1（%），原产地是东南亚，特产为是，规格是500克，净重为500克，产品类别是鱼肚系列，品牌为SMILE，保质期是1000（天），售卖方式为散装