

临海牛头山水库百丈青牌有机鱼-白鲢鱼

产品名称	临海牛头山水库百丈青牌有机鱼-白鲢鱼
公司名称	临海市钦盛水产专业合作社
价格	20.00/千克
规格参数	种类:淡水鱼 品质:活鱼 品种:鲢鱼
公司地址	临海市牛头山水库百丈青渔场
联系电话	86 0576 85631298 13819695028

产品详情

种类	淡水鱼	品质	活鱼
品种	鲢鱼	体重	3-4 (公斤/尾)
体长	50-70 (cm)	原产地	浙江

鲢鱼-食用解说

营养分析

鲢鱼能提供丰富的胶质蛋白，即能健身，又能美容，是女性滋养肌肤的理想食品。它对皮肤粗糙、脱屑、头发干脆易脱落等症均有疗效，是女性美容不可忽视的佳肴。为温中补气、暖胃、泽肌肤的养生食品，适用于脾胃虚寒体质、溏便、皮肤干燥者，也可用于脾胃气虚所致的乳少等症。

适宜人群

一般人群均可食用，脾胃蕴热者不宜食用；瘙痒性皮肤病、内热、荨麻疹、癣病者应忌食。

烹饪指导

1、鲢鱼适用于烧、炖、清蒸、油浸等烹调方法，尤以清蒸，油浸最能体现出鲢鱼清淡，鲜香的特点。2、清洗鲢鱼的时候，要将鱼肝清除掉，因为其中含有毒质。3、巧去鱼腥味：将鱼去鳞剖腹洗净后，放入盆中倒一些黄酒，就能除去鱼的腥味，并能使鱼滋味鲜美。鲜鱼剖开洗净，在牛奶中泡一会儿既可除腥，又能增加鲜味。吃过鱼后，口里有味时，嚼上三五片茶叶，立刻口气清新。

食疗作用

鲢鱼味甘、性温，入脾、胃经；有健脾补气、温中暖胃、散热的功效，尤其适合冬天食用；可治疗脾胃

虚弱、食欲减退、瘦弱乏力、腹泻等症状；还具有暖胃、补气、泽肤、乌发、养颜等功效

【功效】健脾，利水，温中，益气，通乳，化湿。宜：肾炎，肝炎，水肿，小便不利者宜食；脾胃气虚，营养不良者宜食。忌：据前人经验，痛疽疔疮，无名肿毒，瘙痒性皮肤病，目赤肿痛者忌食。红斑狼疮者慎食。

食疗价值

鲤科动物鲢鱼的肉。鲢鱼又称白脚鲢。分布于长江、黑龙江、珠江、西江诸流域。获得后，除去鳃、鳞、内脏，洗净鲜用。1、性能：味甘，性温。能补脾益气，暖胃。2、用途：用于脾虚气弱，少气乏力，或脾胃虚寒，饮食减少等。3、用法：同鲤鱼。4、附方：清蒸姜片鲢鱼：鲢鱼1尾（或500g），生姜（或干姜）6g。加食盐少许，蒸熟食。

本品与温中健胃的生姜（干姜）同用，能充分发挥补脾温中、健胃的作用。用于脾胃虚寒，少食纳呆，胃脘有冷感的患者；营养不良，脾虚气弱者亦可食用。若用本品煎汤，加胡椒、食盐调味亦可。

“百丈青”牌有机鱼产自浙江省临海市牛头山水库国家一级饮用水体，牛头山水库拥于水面达1.17万亩，库区青山环绕，空气清新，无污染企业，湖水清澈干净，达到国家Ⅱ类地表水质标准，具备养殖有机水产品得天独厚的条件。牛头山水库年产水产品产量达到110吨。由临海市钦盛水产专业合作社养殖，捕捞，销售。

日前，通过对牛头山水库库区的地理环境、水环境、水产品质量进行严格检测，牛头山水库库区的鳙鱼、鲢鱼等几个品种被国家认证部门认证为有机鱼。

牛头山水库“百丈青”牌有机鱼，自然生长5年以上，体重达到中国有机鱼标准开始捕捞销售，无泥腥味，肉质鲜嫩，富含蛋白质，能降低胆固醇，益智健脑，希罕珍贵，是顶级的安全，健康食品。

本合作社坚持发展市场为导向，以提高产品质量、满足顾客的需求为发展宗旨，奉行“团结、拼搏、求实、开拓”的精神，特别是养殖的“百丈青”牌纯天然有机鱼，以当地生态资源环境作为亲本，开发出中国有机、绿色食品。

欢迎新老顾客前来咨询，咨询电话（传真）0576-85631298

手机 13819695028 联系人 方先生

相关链接：“有机鱼”就是在自然状态下成长的食用鱼类，它是有机食品的一种，是指纯自然状态下生产出来的天然食品，在其生产和加工过程中，严格禁止使用化肥、农药等化学物质。这类食品既留住了大量的营养物质，又避免了有害物质的残留，因而属于健康和安全的食品。目前市面可见的有机食品，主要是有机蔬菜、粮食和“有机鱼”。“有机鱼”产于没有受到污染的湖泊、水库，故这种鱼所含的硒、锌、铁等矿物质就要高于普通鱼。