

鲜活大肥美的大泥鳅 淡水鲜活泥鳅

产品名称	鲜活大肥美的大泥鳅 淡水鲜活泥鳅
公司名称	金湖县水中参芡实专业合作社
价格	.00/千克
规格参数	品种:淡水鲜活泥鳅 产地/厂家:江苏淮安金湖 用途:食用
公司地址	金湖县塔集镇龚河村部
联系电话	15052698552

产品详情

泥鳅，体细长，前段略呈圆筒形。后部侧扁，腹部圆，头小。口小、下位，马蹄形。眼小，无眼下刺。须5对。鳞极其细小，圆形，埋于皮下。体背部及两侧灰黑色，全体有许多小的黑斑点，头部和各鳍上亦有许多黑色斑点，背鳍和尾鳍膜上的斑点排列成行，尾柄基部有一明显的黑斑。其他各鳍灰白色。泥鳅广泛分布于亚洲沿岸的中国、日本、朝鲜、俄罗斯及印度等地。可入药。

泥鳅营养价值：泥鳅肉质细嫩鲜美，每百克可食部分的蛋白质含量高达18.4-22.6克，比一般鱼类高；还含有脂肪2.8-2.9克，热量100-117千卡，钙51-459毫克，磷154-243毫克，铁2.7-3.0毫克，以及维生素b1、b2和烟酸。多食泥鳅有治疗疾病之作用。泥鳅性味甘、平。《医学入门》中称它能“补中、止泄”。《本草纲目》中记载鳅鱼有暖中益气之功效；对解渴醒酒、利小便、壮阳、收痔都有一定药效。它对肝炎、小儿盗汗、痔疮下坠、皮肤瘙痒、跌打损伤、手指疗疮、阳痿、腹水、乳痛等症均有良好的疗效呢。

泥鳅肉质鲜美，营养丰富，富含蛋白质，还有多种维生素，并具有药用价值，是人们所喜爱的水产佳品。泥鳅所含脂肪成分较低，胆固醇更少，属高蛋白低脂肪食品，且含一种类似甘碳戊烯酸的不饱和脂肪酸，有利于人体抗血管衰老，故有益于老年人及心血管病人。泥鳅和豆腐同烹，具有很好的进补和食疗功用；应用于消渴：泥鳅、鲜荷叶共煮汤食。

注意事项 泥鳅不宜与狗肉同食；狗血与泥鳅相克：阴虚火盛者忌食；螃蟹与泥鳅相克：功能正好相反，不宜同吃；毛蟹与泥鳅相克：同食会引起中毒。用法用量 泥鳅保鲜：买来的泥鳅，用清水漂一下，放在装有少量水的塑料袋中，扎紧口，放在冰箱中冷冻，泥鳅长时间都不会死掉，只是呈冬眠状态；烧制时，取出泥鳅，倒在一个冷水盆内，待冰块化冻时，泥鳅就会复活。食用功效 泥鳅性平、味甘，入脾、肝经；具有补中益气、除湿退黄、益肾助阳、祛湿止泻、暖脾胃、疗痔、止虚汗之功效。

营养价值

泥鳅肉质鲜美，营养丰富，富含蛋白质，还有多种维生素，并具有药用价值，是人们所喜爱的水产佳品。

泥鳅所含脂肪成分较低，胆固醇更少，属高蛋白低脂肪食品，且含一种类似甘碳戊烯酸的不饱和脂肪酸，有利于人体抗血管衰老，故有益于老年人及心血管病人。泥鳅和豆腐同烹，具有很好的进补和食疗功用；应用于消渴：泥鳅、鲜荷叶共煮汤食。

适用人群

一般人群均可食用，特别适宜身体虚弱、脾胃虚寒、营养不良、小儿体虚盗汗者食用，有助于生长发育；同时适宜老年人及有心血管疾病、癌症患者及放疗化疗后、急慢性肝炎及黄疸之人食用，尤其是急性黄疸型肝炎更适宜，可促进黄疸和转氨酶下降；同时适宜阳痿、痔疮、皮肤疥癣瘙痒之人食用。

注意事项

泥鳅不宜与狗肉同食；狗血与泥鳅相克：阴虚火盛者忌食；螃蟹与泥鳅相克：功能正好相反，不宜同吃；毛蟹与泥鳅相克：同食会引起中毒。

泥鳅保鲜

买来的泥鳅，用清水漂一下，放在装有少量水的塑料袋中，扎紧口，放在冰箱中冷冻，泥鳅长时间都不会死掉，只是呈冬眠状态；烧制时，取出泥鳅，倒在一个冷水盆内，待冰块化冻时，泥鳅就会复活。

食用功效

具有补中益气、除湿退黄、益肾助阳、祛湿止泻、暖脾胃、疗痔、止虚汗之功效。

药用价值

性味

味甘；性平

归经

脾；肝；肾经

功能主治

补益脾肾；利尿；解毒。主脾虚泻痢；热病口渴；消渴；小儿盗汗水肿；小便不利；阳事不举；病毒性

肝炎；痔疮；疔疮；皮肤瘙痒。

用法用量

内服：煮食，100-250g；或烧存性，入丸、散，每次6-10g。外用：适量，烧存性，研末调敷，或生品捣敷。

1. 《滇南本草》：煮食治疮癣，通血脉而大补阴分。
2. 《医学入门》：补中，止泄。
3. 《纲目》：暖中益气，醒酒，解消渴。
4. 《随息居饮食谱》：杀虫。
5. 《四川中药志》：利小便。治皮肤瘙痒，疥疮发痒。

泥鳅烹饪

泡椒泥鳅 原料：泥鳅（清水养了两天去头腹，水里几滴油）。泡椒，野山椒，醪糟，姜蒜。

制作：1.泡椒山椒姜蒜切末，

2. 锅内放油下材料1炒香

3. 下泥鳅煸炒片刻

4. 倒一点泡山椒的水、料酒

5. 放醪糟

6. 烧四五分钟后调味，不宜久烧，泥鳅易烂，我就稍微多烧了一会。

"供应鲜活大肥美的大泥鳅"的品种为淡水鲜活泥鳅，产地/厂家是江苏淮安金湖，用途为食用，体重是1.5（g），生长方式为人工养殖，生长环境是淡水，类型为鲜活