

尉氏咸鸭蛋供应优质咸鸭蛋 新鲜鸭蛋

产品名称	尉氏咸鸭蛋供应优质咸鸭蛋 新鲜鸭蛋
公司名称	尉氏县永恒蛋品厂
价格	面议
规格参数	品种:咸鸭蛋 产地/厂家:河南尉氏 用途:食用
公司地址	县城尉州大道东段
联系电话	13608609970 13781142185

产品详情

联系人：朱经理 联系方式：13781142185

尉氏县永恒蛋品厂位于七朝古都开封，本厂现已发展到集养殖、加工、经销批发于一体的厂家，主要经营鸭蛋、咸鸭蛋、乌鸡蛋等各类特禽蛋。我厂现以合理的价格、优良的服务与多家企业建立了长期的合作关系。我们深知信用为前提，价格为基础是企业生存的根本。

我厂可供应个人、市场、团体、宾馆、酒店、超市及野味饭店等等。

尉氏县永恒蛋品厂热诚欢迎各界前来参观、考察、洽谈业务。

鸭蛋

鸭蛋duck egg，营养丰富，可与鸡蛋媲美，鸭蛋含有蛋白质、磷脂、维生素a、维生素b2、维生素b1、维生素d、钙、钾、铁、磷等营养物质。吃起来较鸡蛋油润，而且鸭蛋一般都产在比较脏的地方，所以可能引致有害细菌。但若煮15分钟或用于烘焙就可以食用。水煮后蛋白成蓝色，蛋黄则是橘红色。只有非常新鲜的才能食用，不适于做蛋白霜。鸭蛋中的蛋白质含量和鸡蛋相当，而矿物质总量远胜鸡蛋，尤其铁、钙含量极为丰富，能预防贫血，促进骨骼发育。

鸭蛋适合人群：

一般人群均可食用1. 适宜肺热咳嗽、咽喉痛，泄痢之人食用；2. 凡脾阳不足，寒湿下痢，以及食后气滞痞闷者忌食；生病期间暂不宜食用；肾炎病人忌食皮蛋；癌症患者忌食；高血压病、高脂血症、动脉硬化及脂肪肝者亦忌。

鸭蛋食疗作用：

鸭蛋味甘、咸，性凉；入肺、脾经；有大补虚劳、滋阴养血、润肺美肤的功效；用于膈热、咳嗽、喉痛、齿痛、泄疾。

鸭蛋食物相克：

鸭蛋不宜与鳖鱼、李子、桑葚同食。

鸭蛋做法指导：

鸭蛋宜用盐腌透食之，有清凉，明目，平肝的功效。

联系人：朱经理 联系方式：13781142185

本产品的品种是咸鸭蛋，产地/厂家是河南尉氏，用途是食用