禽鸟生新鲜鹌鹑蛋孕产妇婴幼儿童宝宝滋补食营养超鸡鸭鹅鸽卵

产品名称	禽鸟生新鲜鹌鹑蛋孕产妇婴幼儿童宝宝滋补食营养超鸡鸭鹅鸽卵
公司名称	漯河市郾城区富强种植专业合作社
价格	面议
规格参数	品种:普通鹌鹑蛋 产地/厂家:漯河 用途:食用
公司地址	漯河市郾城区黑龙潭乡半截塔村3组63号
联系电话	13507652985

产品详情

鹌鹑蛋的营养价值不亚于鸡蛋，丰富的蛋白质、脑磷脂、卵磷脂、赖氨酸、胱氨酸、维a、维b2、维b1、铁、磷、钙等营养物质，可补气益血，强筋壮骨。使用功效：补气益血，枝风湿，强筋壮骨。

鹌鹑蛋被认为是“ 动物中的人参 ”。宜常食为滋补食疗品。俗话说：“ 要吃飞禽，鸽子鹌鹑。 ”鹌鹑肉、蛋，味道鲜美，营养丰富。鹌鹑蛋是一种很好的滋补品，在营养上有独特之处，故有"卵中佳品"之称。近圆形，个体很小，一般只有５g左右，表面有棕褐色斑点。鹌鹑蛋的营养价值不亚于鸡蛋，有较好护肤、美肤作用。鹌鹑蛋中氨基酸种类齐全，含晕丰富，还有高质量的多种磷脂，激素等人体必需成分，铁、核黄素、维生素a的含量均比同量鸡蛋高出两倍左右，而胆固醇则较鸡蛋低约三分之一，所以是各种虚弱病者及老人、儿童及孕妇的理想滋补食品。鹌鹑蛋含有较高的蛋白质，脑磷脂、卵磷脂、铁和维生素等。鹌鹑蛋外观小巧，但营养价值很高。日本《养鹑》一书曾把鹌鹑蛋与人参、蝮蛇并论为佳品，且对肺病、肋膜炎、哮喘、心脏病，神经衰弱有一定疗效。

适用人群：适宜婴幼儿，孕产妇、老人、病人及身体虚弱的人食用；脑血管病人不宜多食鹌鹑蛋。用法用量公认是一种美食，这种小蛋通常煮至全熟或半熟后去壳，用于沙拉中，也可以腌渍、水煮或做胶冻食物。1、神经衰弱、失眠多梦：鹌鹑蛋早晚各吃2个，常食有效；2、治贫血、病后体虚：鹌鹑蛋4个、桂圆20克、薏米30克、大枣10个、红糖25克。先将鹌鹑蛋煮熟，剥皮待用，锅内加水适量，然后加入桂圆、薏米、大枣煮粥。粥煮熟后，再加入鹌鹑蛋及红糖，即可食用。每日服一次，连用60天；3、慢性胃炎：鹌鹑蛋4个，打入250克的牛奶中，文火煮沸，早晚各食1次，常服有效。食用功效鹌鹑蛋味甘，性平。有补益气血、强身健脑、丰肌泽肤等功效。鹌鹑蛋对贫血、营养不良、神经衰弱、月经不调、高血压、支气管炎、血管硬化等病人具有调补作用；对有贫血、月经不调的女性，其调补、养颜、美肤功用尤为显著。

本产品的品种是普通鹌鹑蛋，产地/厂家是漯河，用途是食用，重量是7-10（g/颗）