

法式精品焗蜗牛//法式蜗牛 特色食材

产品名称	法式精品焗蜗牛//法式蜗牛 特色食材
公司名称	嘉兴市南湖区余新江南蜗牛养殖基地
价格	45.00/件
规格参数	品牌:宏芙 售卖方式:包装 卫生许可证:QS330401010034
公司地址	南湖区余新镇黎明村21组
联系电话	86 0573 83223888 13606830628

产品详情

品牌	宏芙	售卖方式	包装
卫生许可证	QS330401010034	产品标准号	Q/JHF0002sS
净重	28 (g)	原料与配料	蜗牛肉, 葡萄酒等
保质期	360 (天)	原产地	浙江
生产厂家	宏福蜗牛	特产	是
储藏方法	冷藏	生产日期	2010年10月28日

本公司生产的法式精品蜗牛,采用鲜活白玉蜗牛肉、葡萄酒等为原料,采用独特工艺加工而成,只需在烤箱或微波加热即可使用,方便快捷。产品通过qs认证,iso9001国际质量体系认证,欢迎咨询洽谈。

适合:酒店特色才,西餐自助,美味小吃

淘宝小件购买: <http://hfsnail.taobao.com/>

蜗牛营养价值

蜗牛肉介绍

蜗牛是世界四大名菜之首,是国际市场上七种紧销的野味之一。其蛋白质含量为60.42%,在蛋白质的含量和质量上居世界动物之首,胆固醇几乎为零,脂肪低于2%,含有人体所必需的二十多种氨基酸。同时,在蜗牛肉中含有人体所需的钙、磷、铜、铁等矿物质。早在2000年前,我们的祖先已懂得蜗牛是一味美饌,《礼记》上记载的“蜗羹”指的就是蜗牛肉,法国人更是将食用蜗牛视为时髦和富裕的象征。蜗牛肉肉质细嫩、味道鲜美、营养丰富,是近代营养学家和美食家全力推崇的一种高营养保健食品。

蜗牛肉营养价值

蜗牛肉中含有丰富的钙、铁、铜、磷、蛋白质及多种人体所需要的营养素。内含20多种氨基酸和10多种微量元素及丰富的蜗牛酶、sod等，其中蛋白质含量分别比甲鱼、猪肉、牛肉和鸡蛋高1个、10个、3个和6个百分点，而脂肪的含量仅为甲鱼、猪肉、牛肉和鸡蛋的1/18、1/272、1/92和1/70；每克蜗牛肉含硒量有0.45 μg，为茶叶的4.5倍。

蜗牛肉食用效果

蛋白质含量高于牛、羊、猪肉，脂肪却大大低于它们，并含有各种矿物质和维生素，是体质虚弱，营养不良以及久病体弱者的食疗首选，是一种时尚健康的美味食品，上等的食疗美食。据法国饮食协会的资料显示，蜗牛亦有多种食疗价值。而我国传统中医巨著《本草纲目》中对蜗牛也有记载：“薇，味甘寒，主久食不饥，调中，利大小肠，利水道，下浮肿，润大肠”。

法式顶级蜗牛大餐的前世今生

在西班牙美食大餐菜谱中，蜗牛是一道极为名贵的美味菜肴。尤其加泰罗尼亚地区出产的蜗牛更为出众。因为当地无论是温度还是湿度都非常适合蜗牛的生长。在圣诞大餐中加泰罗尼亚人必不可少的就是煮蜗牛。加泰罗尼亚人吃蜗牛不仅仅是因为它的味道鲜美，还有一种怀旧和感激的情结。

据说拿破仑率军攻打西班牙时，从北线一路长驱直入，打到加泰罗尼亚地区时被英勇的加泰罗尼亚人挡住了前进的道路。因为粮食补给中断，双方进入胶着状态。加泰罗尼亚士兵们肚子空空。当地盛产蜗牛，山区地带只要一下雨就会冒出成千上万只蜗牛，于是蜗牛就成了抗法联军的主要食物来源。

战争结束后，加泰罗尼亚人开始研究和大力繁殖蜗牛。也是从那时起，加泰罗尼亚人在圣诞大餐中加入了蜗牛大餐。法国人虽然没有把加泰罗尼亚攻到手，但是当地的蜗牛也给他们提供了重要食物。战争结束后法国人也开始研究起蜗牛的饲养、习性以及对蜗牛的烹调方法。法国人还特意来到加泰罗尼亚引进该地区的蜗牛到法国大量繁殖。经过多年的实践，法国人的“焗蜗牛”在法式大餐中脱颖而出。加上法国人善于广告宣传，法式焗蜗牛也随之跻身世界名菜行列。

如今西班牙厨师纷纷提出要给西班牙蜗牛正名，许多餐厅就此将“法国焗蜗牛”的写法改成了“西班牙焗蜗牛”。与此同时，各种与蜗牛有关的形象也纷纷出炉，街头巷尾的蜗牛雕塑，t恤上的蜗牛图案，每年举办蜗牛美食节，甚至还有以蜗牛为主题的国际幽默绘画大赛。就连女士用的护肤品也跟蜗牛有关，据说西班牙卖的最火的护肤品就是提取蜗牛黏液做的活颜修复霜。