

# 鲜活白玉蜗牛 酒店食材

产品名称	鲜活白玉蜗牛 酒店食材
公司名称	嘉兴市南湖区余新江南蜗牛养殖基地
价格	14.00/千克
规格参数	包装:泡沫 品种:白玉蜗牛 等级:1级
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

包装等级	泡沫1级	品种	白玉蜗牛
类型	经济型	原产地	嘉兴
新奇创意项目	报名	生活习性	潮湿

产品价格为参考价格，实际价格按照市场价和运费等计算。

淘宝小件购买：<http://hfsnail.taobao.com/>

### 鲜活白玉蜗牛系列

品名	商标	规格	价格	备注
鲜活白玉蜗牛	宏芙	35-40g/个	市场价	泡沫箱包装

### 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”。

## 法式焗蜗牛

**原料:** 鲜活蜗牛12只，水发香菇、冬笋各50克，蘑菇75克，火腿25克，色拉油100克，鸡精、蚝油、味精、胡椒粉、料酒适量。(haochi123.com)

**· 特色:** 味香、质嫩，食后令人回味无穷，此菜为法国蜗牛菜代表作之一，也是当今最杰出的蜗牛菜之一。(haochi123.com)

**· 操作:** 1.将预处理后的蜗牛肉切成丁，再将香菇、冬笋、蘑菇、火腿切成丁。

2.将鸡蛋打成蛋泡糊待用。

3.热锅注入食油，推入上述切成丁的原料，炒熟后装蜗牛壳内，用蛋泡糊封口，上笼蒸约一分钟，取出装盘即可。

**贴士:** 蜗牛壳中的汤汁可倒于土豆泥上，拌匀一起食用。此菜的另一食法是，将同样加工好的蜗牛，盛于一有6个凹洞的不锈钢盘中每个洞中放一个蜗牛，上炉烤制而成，可供一人食用。(haochi123.com)

**· 营养价值:** 蜗牛- 又名负壳蛞蝓、天螺、水牛儿、圆螺虫、天螺狮。蜗牛 (snail) 为蜗牛科动物蜗牛及其同科近缘种的全体。有些地方又叫水牛儿和...

**· 所属菜系:** 法国菜谱- 世界三大美食之中，法国美食即占有一席之地。法国美食的特色在于使用新鲜的季节性材料，加上厨师个人的独特的调理，完成独一...

