

# 新鲜生态鸭蛋/自由放养/绿色天然/质优价廉/营养佳品

产品名称	新鲜生态鸭蛋/自由放养/绿色天然/质优价廉/营养佳品
公司名称	江苏吉秦齐生态农业有限公司
价格	面议
规格参数	品种:土鸭蛋 产地/厂家:江苏吉秦齐生态农业有限公司/山东单县养殖基地 用途:食用
公司地址	江阴市公园路153号
联系电话	0510-81638366 18861616888

## 产品详情

鸭蛋性味甘、凉，具有滋阴清肺的作用，入肺、脾经；有大补虚劳、滋阴养血、润肺美肤等功效；适应于病后体虚、燥热咳嗽、咽干喉痛、高血压、腹泻痢疾等病患者食用。用于膈热、咳嗽、喉痛、齿痛。

【功用】滋阴清热、生津益胃。主治肺阴亏虚，干咳少痰，咽干而痛等；胃阴亏虚，口于而渴，干呕，大便干燥等。

【性味归经】性凉，味甘、咸。入肺、胃经。

【用量用法】内服：煎汤或煮熟后去壳食用或打入碗内搅匀以沸水冲成鸭蛋花食用。

【现代研究】鸭蛋中含水分、蛋白质、脂肪、糖类、维生素a、维生素b1、磷、铁、镁、钾、钠、氯等。

【进补应用】

1、肺阴不足，肺气上逆，痉咳阵作、咳声无力冰糖鸭蛋羹：鸭蛋2个，冰糖50克。将冰糖捶成屑，放入大碗内，加沸水溶化，待冷后打入鸭蛋，调匀，上笼用武火蒸15~20分钟即成。趁温服食。

2、肺阴亏虚，干咳少痰，口燥咽干 鸭蛋银耳汤：鸭蛋1~2个，银耳10克，冰糖适量。将银耳洗净，放入锅内，加水适量，先以武火煮沸，再用文火煨炖至银耳汤水变浓时，将鸭蛋打入碗中与冰糖一并放入银耳汤中，稍煮即可。饮汤，食银耳、鸭蛋。

鸭蛋营养丰富，营养素含量(每100克)热量(大卡)180.00碳水化合物(克)3.10脂肪(克)13.00蛋白质(克)12.60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。但若煮煮1

5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。

本产品的品种是土鸭蛋，产地/厂家是江苏吉秦齐生态农业有限公司/山东单县养殖基地，用途是食用，重量是60（g/颗）