

# 批发进口毛肚

产品名称	批发进口毛肚
公司名称	重庆凯尔科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:凯尔科技
公司地址	重庆市江北区五里坪港桂路57号
联系电话	02367907375 18983262667

## 产品详情

毛肚也称百叶肚，俗称牛百叶，其实就是牛的瓣胃。牛是反刍动物，与其他的家畜不同，最大的特点是有四个胃，分别是瘤胃、网胃（蜂巢胃）、瓣胃（百叶胃，俗称牛百叶）和皱胃。前3个胃里面没有胃腺，不分泌胃液，统称为前胃。第四个胃有胃腺，能分泌消化液，与猪和人的胃类似，所以也叫真胃。牛百叶还分两种，吃饲料长大的牛百叶发黑，吃粮食庄稼长大的牛百叶发黄。毛肚不是植物，是指新鲜的牛百叶，表面是黑色的；白色的牛百叶是漂过的，是冷冻食品。

怎样辨别毛肚的好坏呢，选购毛肚时要注意，特别白的毛肚是用双氧水、甲醛泡制三四天才变成白色的。有些不法商贩在制作水发产品时，先用工业烧碱浸泡，以增加体积和重量，然后按比例加入甲醛、双氧水，稳固体积与重量，并使其保持表面新鲜和色泽。用工业烧碱泡制的毛肚个体饱满，非常水灵，使用甲醛可使毛肚吃起来更脆，口感好。双氧水能腐蚀人的胃肠，导致胃溃疡。长期食用被这些有毒物质浸泡的毛肚，将会患上胃溃疡等疾病，严重时可致癌，如果毛肚非常白，超过其应有的白色，而且体积肥大，应避免购买。用甲醛泡发的毛肚，会失去原有的特征，手一捏毛肚很容易碎，加热后迅速萎缩，应避免食用。

毛肚的食用性。毛肚火锅天下闻名，南来北往的客人来到四川或者重庆，若不品尝毛肚火锅，定是一件在为遗憾的事。重庆、成都两地的街头、巷尾，火锅店难以胜数。无论是肃杀寒天，还是三伏暑日，倘邀亲友好围炉而坐，热气腾腾、大汗淋漓地品尝这麻辣鲜香烫的毛肚火锅，其间快乐，难以言喻。毛肚火锅既可三二朋友相聚小品；亦可上大宴作座汤；还可以作为一种专门宴席的方式存在--火锅宴。作为一种饮食文化，毛肚火锅既是“阳春白雪”，又是“下里巴人”，可谓贫富两便、雅俗共赏。

重庆凯尔国际冻库是重庆主城区唯一10万吨冷藏保鲜库，重庆凯尔科技有限公司是利用电子商务为主要平台服务于凯尔国际冻库的公司，该公司长期批发零售库内储存的进口毛肚。而凯尔科技有限公司是一家由归国留学人员创立的高科技公司，其经营范围：利用互联网销售食品，利用互联网销售日用百货，软件设计、开发与销售，国内贸易，经营进出口业务等，利用公司互联网电子商务运营、市场渠道运作等优势，为“冷链行业”提供仓储、物流、供销一条龙服务。

热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务！

地址：重庆市江北区五里坪港桂路57号