

大量供应 蛤蜊干 规格齐全

产品名称	大量供应 蛤蜊干 规格齐全
公司名称	上海冉皓贸易有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	品牌:仙境蛤蜊干 净重:500 (g) 保质期:360 (天)
公司地址	上海市闵行区金都路1128号3幢4096室
联系电话	86 21 62907680

产品详情

品牌	仙境 蛤蜊干	净重	500 (g)
保质期	360 (天)	水分含量	2 (%)
原产地	山东	生产厂家	山东蓬莱立群养殖场
等级	特级	规格	齐全
生产日期	2010年	售卖方式	散装
特产	是		

产品简介：

蛤又叫蛤蜊，有白蛤、花蛤、文蛤、西施舌等诸多品种。其肉质鲜美无比，被称为“天下第一鲜”、“百味之冠”，民间还有“吃了蛤蜊肉，百味都失灵”之说。蛤蜊的营养特点是高蛋白、高微量元素、高铁、高钙、少脂肪。许多贝类也具上述特点。

营养功效:蛤蜊肉以及贝类软体动物中，含一种具有降低血清胆固醇作用的代尔太7—胆固醇和24—亚甲基胆固醇，它们兼有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。它们的功效比常用的降胆固醇的药物谷固醇更强。人们在食用蛤蜊和贝类食物后，常有一种清爽宜人的感觉，这对解除一些烦恼症状无疑是有益的。中医认为，蛤蜊肉有滋阴明目、软坚、化痰之功效，有的贝类还有益精润脏的作用。

适用人群:所有人都可以吃。高胆固醇、高血脂体质的人以及患有甲状腺肿大、支气管炎、胃病等疾病的人尤为适合。每次3~10个(约50克左右)。

特别提示:蛤蜊等贝类本身极富鲜味，烹制时千万不要再加味精，也不宜多放盐，以免鲜味反失，贝类中的泥肠不宜食用。不要食用未熟透的贝类，以免传染上肝炎等疾病。许多贝类是发物，有宿疾者应慎食。蛤蜊等贝类性多寒凉，故脾胃虚寒者不宜多吃。

本品采用新鲜蛤蜊经蒸煮熟，去壳及杂质后甜晒制成蛤蜊肉干，可经长时间储藏、运输不变质。烹调

前，先将本品用温水浸泡，使其回软以恢复原形，洗净后，便可使用。可用于拌、炆、爆、炒、炸、烧、烩、氽汤、制馅等。