

水蚌 恒泰海鲜 水蚌 太平洋

产品名称	水蚌 恒泰海鲜 水蚌 太平洋
公司名称	长沙市芙蓉区恒泰海鲜水产经营部
价格	78.00/千克
规格参数	品种:水蚌 原产地:太平洋 规格:1.25 (粒/kg)
公司地址	长沙市芙蓉区嘉雨路302号马王堆海鲜水产批发市场水产区9号
联系电话	86 0731 88152623 13508491088

产品详情

品种	水蚌	原产地	太平洋
规格	1.25 (粒/kg)	成活率	100 (%)
杂质	无 (%)		

海鲜食法 海鲜食品一向是受人们欢迎的食物,其丰富的蛋白质、低胆固醇、各种微量元素,与肉类相比对人的营养和健康更为优越。更有许多海鲜食品,包括生蚝、龙虾、海胆、海参、鱼卵、虾卵等等,因为富含锌、蛋白质等营养素,都有壮阳、强精的效果。民间食用海鲜四法: • 熟食法: 一般采用煮、蒸、炖、炒、煎等法,将鱼虾等烧成各种菜肴,并常用鲜料配以腌腊食品同蒸或同炖。 • 生食法: 用活的河虾,洗净后用酒、糖、姜末等浸上片刻,就可生食,俗称“醉虾”;还有牡蛎肉也生食,食时蘸少许酱、醋、姜末等等,其味均鲜美可口。 • 干腊法: 如将鲜黄鱼剖开晒干,就是著名的“白鲞”,味鲜美可口;或将墨鱼(俗称“乌贼”)割去海螺峭晒干,叫“明脯”。这种干腊海鲜,不但可以久藏,并且别有风味。 • 腌食法: 利用食盐或酒糟制作海货,用缸储存作为常年菜肴,如将整只蟹浸腌数天,即可食用。食用海鲜四禁忌 不能与大量维生素c同食 虾、蟹等甲壳类海鲜品中含有一定的高浓度“五价砷”,其本身对人体无害,但同时服用大量维生素c时,“五价砷”会转化成“三价砷”(即三氧化二砷,俗称砒霜),会导致急性砷中毒;严重者还会危及生命。 不能与寒凉食物同食 海鲜本性寒凉,最好在食用时避免与一些寒凉的食物共同食用,比如空心菜、黄瓜等蔬菜,饭后也不应该马上饮用一些像汽水、冰水、雪糕这样的冰镇饮品,还要注意少吃或者不吃西瓜、梨等性寒水果,以免导致身体不适。 不能与啤酒、红葡萄酒同食 食用海鲜饮用大量啤酒,会产生过多的尿酸,从而引发痛风。尿酸过多,会沉积在关节或软组织中,从而引起关节和软组织发炎。