

# 补充胶原蛋白理疗套盒 药王谷品牌批发商

产品名称	补充胶原蛋白理疗套盒 药王谷品牌批发商
公司名称	珠海水木源商贸有限公司
价格	1.00/盒
规格参数	品牌:药王谷品牌 型号:5mmX10mm
公司地址	珠海市香洲区吉大九洲大道东1200号第六层609C室（注册地址）
联系电话	0756-6973967 13631232683

## 产品详情

专注于胸臀紫色套（801）神韵通达养护套（乳腺疏通）产品功效：补充气血，疏通乳腺、调节冲任，疏通乳管，祛瘀散结，调动人体自愈功能。可以辅助治疗乳腺增生或乳房疾病者。

美韵俏挺养护套（丰胸套）产品功效：补充胸部皮肤所需的胶原蛋白和弹性纤维，促进血液循环，加强胸部对营养的吸收，可以改善胸部下垂，外扩松弛等现象，防止乳房变形，使胸部坚挺，紧实富有弹性。

臀部修复养护套（盆腔和臀部）产品功效：对女性生殖器内细菌、霉菌、念衣原体病毒有明显的抑制与杀灭作用。祛痒，对病毒有明显的抑制与杀灭作用。祛痒除异味、活血化瘀、增强生殖器官细胞免疫活性、修复滋养粘膜细胞、使气血畅通、激活卵巢功能。

美臀滋养养护套(丰胸套) 产品功效：提高基础代谢量，促进血液和淋巴等体液循环，大量消耗身体热量，强化臀部结缔组织，令松弛，下垂的臀部，紧实有弹性，恢复迷人风采。

餐桌上的贵族，来自宝岛的乌鱼子

乌鱼子，来自宝岛的礼物 乌鱼子，雌乌鱼的卵所制的水产加工食品，盛产于我国台湾等地。含有丰富蛋白质及脂质，营养价值很高。乌鱼子风味独特，吃后齿颊留香，不但国人喜欢，日本人也视之为珍品。乌鱼子含有丰富蛋白质及脂质，而蛋白质所含之各种必需氨基酸都很好，脂质中含多量高度不饱和脂肪酸如EPA、DHA。

乌鱼子怎么吃才好吃

1、烤乌鱼子

鱼子的基本食用方法，就是烤得恰熟，过熟则失去黏性，鱼子在嘴里变得粒粒分明、口感欠佳。做法：首先将乌鱼子外面的一层薄膜除去；取青翠而肥韧之蒜苗一根，斜切，使切除面较大；以此切除面蘸酒（可用绍兴酒或威士忌酒）少许，均匀涂抹於乌鱼子的一面，在微弱的炭火或瓦斯炉上烤之；涂过酒的一面朝下，离火不远不近，约略在两、三寸距离为宜；趁着微染酒味的一面在火上烤热之际，用蒜苗再蘸酒少许，涂抹於离火未蘸酒的一面；待涂抹二、三次，下面接触炭火部分之酒大概已烤乾，便将其翻转过来，使新蘸酒的一面朝下；复用蒜苗蘸酒涂抹另一面；如此相同的动作，需反覆再三，使鱼子逐渐呈软转熟，而酒与蒜苗的味道藉微弱的火力慢慢渗透其中，以去除腥气。注意：烤乌鱼子切忌用大火一次烤焦，须耐性以文火慢慢烤多次，使蒜味与酒味渐入其中，而鱼子亦由生转熟，平均虽又面各烤三次，鱼子的表面便呈现微焦，并起细泡，即可离火。这样烤出来的乌鱼子，外面稍焦有香气，而中心将熟未全熟，鲜嫩味美，宜趁热食之。

2、炸乌鱼子 原料：乌鱼蛋100克、墨鱼100克、紫菜（干）50克、白萝卜60克、大蒜（白皮）30克。白酒20克、淀粉10克、盐2克、味精1克、植物油400克。做法：将乌鱼子切成两半，在酒中腌泡至软，撕去表面的薄膜；墨鱼剁碎，与调料（淀粉10克、盐2克、味精1克）拌匀腌成酱；紫菜切成2张，分别将乌鱼子包起来，外层裹上酱备用；6杯油烧至六分热时加入乌鱼子炸，浮出油面时捞起，沥干油分，凉时斜切薄片；白萝卜切薄片，蒜白也斜切成片，分别平铺在盘底，

再铺上乌鱼子即可食用。 3、苹果拌乌鱼子 起司片10片、生松子10颗、苹果1颗、植物油1小匙。

做法：取一平底锅烧热，放入1小匙植物油，将起司片炒香至融化，再将生松子放入拌炒均匀；取一浅盘铺上一层胶膜，将作法1倒入浅盘模型中，以盛饭匙抹平表面整型，即为素乌鱼子，待凉切薄片备用；苹果洗净，对切后去皮去核，以柠檬水浸泡5分钟后，切成与素乌鱼子同宽的长方形薄片，苹果片中间再横切一刀但不切断；将作法3的苹果薄片中间夹一片素乌鱼子薄片的方式，即为苹果乌鱼子，重覆此动作至材料用毕，再摆盘即可。

#### 4、乌鱼子炒饭

半块乌鱼子、两碗冷饭、鸡蛋两个、香肠半截、高粱酒或者米酒300ml、白萝卜。 做法：开中小火，米酒倒刚好覆盖平底锅底，放入整片乌鱼子煎，不时翻面。米酒烧干了就再倒点，每次不需要多；乌鱼子煎到颜色变的稍深后就可以拿起来放凉备用了；把香肠煎熟后切片；切乌鱼子，切薄片，大概五六片，生的白萝卜同样切薄片跟乌鱼子差不多大小；最后把冷饭、乌鱼子、白萝卜、香肠混合炒香就完成了。

#### 5、乌鱼子酱烩冬瓜

这道菜极其简单，很适合我们快速做出一道乌鱼子的美食。原料：冬瓜一圈，两大勺乌鱼子酱。 冬瓜切块；热锅加少许油，油热下冬瓜略炒，加少许水煮开，加鱼子酱，煮透；勾芡，撒葱末，出锅。

这些人群不宜多吃乌鱼子 乌鱼子虽然营养价值丰富，含大量不饱和脂肪酸但也是属于高胆固醇、高嘌呤食物。因此这些人群切记不可多吃乌鱼子。

1、高血脂、高胆固醇血症、动脉硬化的患者少量食用。 2、肝病患者要注意慎食乌鱼子。

3、患有湿疹、肾脏病、糖尿病、皮肤病患者适量吃。 4、易过敏者患者以及痛风患者也要忌食。

如何挑选乌鱼子 1、看颜色 颜色均匀、对称，有亮度、有光泽的最好。野生乌鱼子看起来较瘦长，颜色深；人工养的较肥厚，色泽浅。 2、看大小

乌鱼子两边成对片，卵粒大小厚薄一致，外观干净无残肉。 3、摸湿度

两侧鱼子一定要湿度适中，并且色泽干净，软硬合适，既不是软的一掐就掉也不是硬的掐不动。