

# 厂家直销现烤圆鳕鱼长条鳕鱼原料

产品名称	厂家直销现烤圆鳕鱼长条鳕鱼原料
公司名称	烟台盛旭电子商务有限公司
价格	930.00/件
规格参数	品牌:盛旭 型号:烤鱼片
公司地址	烟台开发区长江路62号
联系电话	18660597242 15165755108

## 产品详情

磺酸，都可有效减少血管壁内所累积的胆固醇，对于预防血管硬化、胆结石的形成都颇具效力。同时能补充脑力、预防老年痴呆症等。因此对容易罹患心血管方面疾病的中、老年人来说，鱿鱼更是有益健康的食物。现代医学通过研究发现，鱿鱼中虽然胆固醇含量较高，但鱿鱼中同时含有一种物质——牛磺酸，而牛磺酸有抑制胆固醇在血液中蓄积的作用。只要摄入的食物中牛磺酸与胆固醇的比值在2以上，血液中的胆固醇就不会升高。而鱿鱼中牛磺酸含量较高，其比值为2.2。因此，食用鱿鱼时，胆固醇只是正常地被人体所利用，而不会在血液中积蓄。牛磺酸有以下作用：1.调节血糖，降低血液中的胆固醇，保肝利胆，防治胆结石；2.可抑制血小板聚集，降脂降血压效果较好，可用于预防和治疗高血压；3.保护视力，促进幼儿大脑发育；4.调节内分泌系统，增强免疫力，还可抗心律失常，起保护心肌的作用。

特别提示：鱿鱼须煮熟透后再食，皆因鲜鱿鱼中有一种多肽成分，若未煮透就食用，会导致肠运动失调。

。鱿鱼之类的水产品性质寒凉，脾胃虚寒的人应少吃。鱿鱼是发物，患有湿疹、荨麻疹等疾病的人忌食。

另：1.鱿鱼富含钙、磷、铁元素，利于骨骼发育和造血，能有效治疗贫血；2.鱿鱼除富含蛋白质和人体所需的氨基酸外，鱿鱼还含有大量的牛磺酸，可抑制血液中的胆固醇含量，缓解疲劳，

恢复视力，改善肝脏功能；3.其所含多肽和硒有抗病毒、抗射线作用。相关人群：一般人群均能食用

脾胃虚寒、高血脂、高胆固醇血症、动脉硬化等心血管病及肝病患者、湿疹、荨麻疹等疾病患者忌食。

制作指导 1.干鱿鱼发好后可以在炭火上烤后直接食用，也可氽汤、炒食和烩食；

2.干鱿鱼以身干，坚实，肉肥厚，呈鲜艳的浅粉色，体表略现白霜为上品；

3.鱿鱼须煮熟透后再食，皆因鲜鱿鱼中有一种多肽成分，若未煮透就食用，会导致肠运动失调。

食疗作用 鱿鱼性味酸平，珍美；能益气壮志，通妇女月经，能入肝补血，入肾可滋水强志。全国销售：

沈阳市 新民市 法库县 辽中县 康平县 大连市 庄河市 长海县 鞍山市 海城市 台安县 抚顺市 抚顺县 本溪市

丹东市 东港市 凤城市 锦州市 凌海市 北宁市 黑山县 义县 营口市 盖州市 阜新市 彰武县 辽阳市 灯塔市

辽阳县 盘锦市 盘山县 大洼县 铁岭市 开原市 铁岭县 昌图县 西丰县 朝阳市 凌源市 北票市 朝阳县 建平县

兴城市 绥中县 建昌县 大石桥市 瓦房店市 普兰店市 调兵山市 葫芦岛市 岫岩满族自治县 清原满族自治县

新宾满族自治县 阜新蒙古族自治县 宽甸满族自治县 桓仁满族自治县 本溪满族自治县

喀喇沁左翼蒙古族自治县 批发鱿鱼板，现烤鱿鱼板，调味鱿鱼板，调味鱿鱼须，马面鱼片，香鱼片，长

鳕鱼，圆鳕鱼，安康鱼，鳊鱼，黄花鱼厂家直销，全年供应。