

重庆火锅特色菜品--鼎脆毛肚

产品名称	重庆火锅特色菜品--鼎脆毛肚
公司名称	重庆辣司令餐饮管理有限公司
价格	38.00/斤
规格参数	
公司地址	重庆江北渝北龙山街道
联系电话	023-67602882 13983536833

产品详情

毛肚，是指牛的瓣胃，也称百叶肚，俗称牛百叶。牛一共有四个胃，瘤胃，网胃，办胃，皱胃，前三个是储存食物和发酵，分解纤维素的，皱胃才是起真正消化作用的胃。我们平常吃的毛肚是有百余片瓣叶的瓣胃。

每100克毛肚的营养成分：

能量72千卡，蛋白质14.5克，脂肪1.6克，胆固醇104毫克，维生素A2微克，硫胺素0.03毫克，核黄素0.13毫克，烟酸2.5毫克，维生素E0.51毫克，钙40毫克，磷104毫克，钾162毫克，钠60.6毫克，镁17毫克，铁1.8毫克，锌2.31毫克，硒9.07微克，铜0.07毫克，锰0.21毫克。

毛肚的功效与作用

毛肚性平、味甘，归脾、胃经；有补虚、益脾胃的作用；治病后虚羸，气血不足，消渴，风眩。《食疗本草》：主消渴，风眩，补五脏，以醋煮食之。《本草纲目》：补中益气，解毒，善脾胃。《本草蒙荃》：“健脾胃，免饮积食伤”。

1、减肥：毛肚即牛胃，富含优质蛋白，脂肪含量很低，所以毛肚的营养价值之一就是它非常适宜减肥人士食用。

2、提高免疫力：毛肚中的蛋白质是维持免疫系统正常运作的重要营养物质，是构成白血

球和抗体的重要物质，因此食用毛肚，可以有提高免疫能力的作用。

3、毛肚含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸等，具有补益脾胃，补气养血，补虚益精、消渴、风眩之功效，适宜于病后虚羸、气血不足、营养不良、脾胃薄弱之人。

鼎脆毛肚是经过生物酶处理，大叶片，无梗，化渣，火锅中几秒钟就可以吃，是火锅店点击率很高的特色菜品之一。