

柴鸡蛋 湖北武汉 柴鸡蛋

产品名称	柴鸡蛋 湖北武汉 柴鸡蛋
公司名称	武汉市新洲区伟明蛋鸡养殖专业合作社
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:湖北武汉 品种:柴鸡蛋 级别:特
公司地址	武汉市新洲区旧街街七里岗村梁家田八组
联系电话	13871309444 13886176226

产品详情

产地/厂家	湖北武汉	品种	柴鸡蛋
级别	特	重量	90 (g/10枚)
柴鸡蛋			

柴鸡蛋，也叫笨鸡蛋，土鸡蛋，草鸡蛋。多指农家散养在山坡上，自由自在刨土觅食、吃虫儿的鸡下的蛋。这些鸡吃的是一些昆虫,青草,剩饭剩菜,为了让鸡多下蛋,还会喂一些粮食,如玉米,麸皮等.因为它们的食物里缺少很多专用鸡饲料所必须添加的配料,如骨粉,激素等.因以上原因，其蛋清浓稠透亮，营养价值高。柴鸡蛋必须具备三个方面的要素：

、鸡的品种必须是本地区的柴鸡；
、必须有广阔的区域供柴鸡活动，必须散养；
、柴鸡的辅助饲料中不能含任何抗生素和激素。所以，有些将高产蛋鸡品种进行散养，或将柴鸡笼养，甚至在饲料中加入大量抗生素和激素促使鸡蛋高产，都不能算作真正的柴鸡蛋。柴鸡蛋对人体的益处
、健脑益智 鸡蛋中的卵磷脂，甘油三酸，脂固醇和卵黄素，对神经系统和身体发育有良好作用，可延缓老年人的智力衰退，改善记忆力。
、保护肝脏 鸡蛋中的蛋白质对肝脏组织损坏有修复作用。蛋黄中的卵磷脂可促进肝细胞的再生，还可提高人体血浆蛋白量，增强机体的代谢功能和免疫功能。
、防治动脉硬化 美国营养学家和医学人员根据蛋黄中卵磷脂的乳化作用，用鸡蛋来防治动脉粥样硬化，获得了出人意料的效果。
、预防癌症 鸡蛋中含有较多的维生素b2，可以分解和氧化人体内的致癌物质。蛋中的微量元素，如硒、锌等也都具有防癌作用。日本学者研究发现，鸡蛋中还含抑制诱发喉癌和淋巴癌的eb病毒增殖。
、延缓衰老
鸡蛋中几乎含有人体所有需要的营养物质，坚持适量吃鸡蛋，是不少长寿延年的经验之一。真正的柴鸡蛋与普通鸡蛋相比，柴鸡蛋较小（一般在42—53克之间），但与等重普通鸡蛋相比营养含量却高得多，而且富含免疫因子，营养价值更高，是最理想的蛋品。普通笼养鸡的产蛋率能达到95%，年产蛋量高于300枚。柴鸡的产蛋率只有30%左右，也就是说每只柴鸡平均要积蓄3—4天的营养才能产下一枚小小的鸡蛋，每年产蛋数量很难超过100枚。厚积而薄发，营养相对丰富了许多。柴鸡蛋的药用价值: 蛋清的食疗作用主要是润肺利咽，消热解毒，用于治疗咽痛，目赤，腹泻，烧伤；鸡蛋黄加乳汁适量服用有治疗惊厥作用；蛋黄油可治小儿消化不良；蛋黄油外敷可治疗婴儿湿疹。

蛋黄油制法：鸡蛋煮熟，去蛋白，将蛋黄放在小锅内焙煎，取油。正确煮柴鸡蛋法：鸡蛋于冷水下锅，

慢火升温，沸腾后微火煮2分钟。停火后再浸泡5分钟，这样煮出来的鸡蛋清嫩，蛋黄凝固又不老。

吃柴鸡蛋有哪些注意事项? 虽然柴鸡蛋有营养,但是不能多吃.从营养的观点看，为了保证膳食平衡，满足机体需要，又不会营养过剩，一般情况下，老年人每天吃1—2个为宜；中青年人，从事脑力劳动或轻体力劳动者，每天可吃2个鸡蛋；从事重体力劳动，消耗营养较多者，每天可吃2—3个鸡蛋；少年儿童由于长身体，代谢快，每天也应吃2—3个鸡蛋；孕妇，产妇，乳母，身体虚弱者及进行大手术后恢复的病人，需要多增加优良蛋白质，每天可吃3—4个鸡蛋. 按我国有关规定，禁止在食用动物饲养过程中使用雌性激素。但有些生产者为了自身利益，让鸡多下蛋，在饲料中加入人工合成激素和抗生素，使蛋和肉中激素残留超标，人食用的结果是造成青少年性早熟。而真正的柴鸡蛋无任何污染，不含任何激素和抗生素。

提供几个区分柴鸡蛋和普通鸡蛋的小窍门:

- 、个头稍小
- 、蛋黄稍黄,但不是特别黄,弹性好,挺凸度高
- 、蛋清粘稠度高,散淡度小
- 、打蛋时,不容易散
- 、蛋皮颜色不一样,有深有浅,并不都是红色或白色
- 、烹炒时,色泽鲜艳,口感纯正。