

冷冻鸭翅食品

产品名称	冷冻鸭翅食品
公司名称	新兴县新城镇永良家禽店
价格	6.80/元
规格参数	广东永良鲜品:0210 冷冻鸭整鸭:0111 生鲜鸭肉:0112
公司地址	广东省云浮市新兴县新城镇黄岗开发区
联系电话	18927171889 13927210933

产品详情

广东永良家禽冷冻鲜品公司知名生产加工冰鲜鸭、白条鸭、冷冻鸭肾、冷冻鸭掌、鸭翅的生产商，是具有一定规模的鲜活畜禽生产基地，公司的优质冷冻鲜鸭、鸭肾、鸭掌、鸭翅等产品，畅销消费者各大市场。我公司技术力量雄厚，有强大生产能力和研发能力、产品规范，从原料到产品都有严格的把关。

我司对创业者进行扶持计划，可少量订购，餐馆酒楼也少量试样订购。只有你有需要，我们必定全力以赴，认真对待珍惜每一笔订单，公司以“顾客至上、质量为先、讲究信誉、待客以诚”为企业宗旨，欢迎各界客户光临惠顾、洽谈业务，我们将会竭诚为你服务。

凡体内有热的人适宜食鸭肉，体质虚弱，食欲不振，发热，大便干燥和水肿的人食之更为有益。民间还传说，鸭是肺结核病人的“圣药”。鸭肉是一种美味佳肴，适于滋补，是各种美味名菜的主要原料，古人曰：鸭肉美，就连家鸡都喜食之。

鸭肉蛋白质含量比畜肉含量高得多，脂肪含量适中且分布较均匀，十分美味。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效抵抗脚气病，神经炎和多种炎症，还能抗衰老。鸭肉中含有较为丰富的烟酸，它是构成人体内两种重要辅酶的成份之一，对心肌梗死等心脏疾病患者有保护作用。

鸭肉是进补的优良食品，营养很高，是我们常吃的一种肉。鸭肉性寒，所以可养胃、补肾、消水肿、止咳化痰等，鸭肉对于肺结核有很好的治疗效果，所以被人们称为肺结核病人的“圣药”，早在很久之前，我国医书著作《本草纲目》便记载鸭肉有食疗功效

吃鸭肉可除湿解毒滋阴养胃

许多人对夏季饮食的清补原则存在着片面的理解，甚至认为清补就等于只吃蔬菜果瓜，追求饮食的清、素。其实，清补还是强调补养，只不过饮食在补养的同时应兼具解热消暑的功用，以对抗酷热的气候。舌面上的味蕾减少，萎缩嗅觉细胞更新缓慢，加之炎热引起机体的一系列生理改变，就会使食欲进一步减退，如果饮食过于清素、清淡，哪里还会有胃口进食，再说，一味进食蔬菜，人体蛋白质和脂肪的摄入就会不足，势必会削弱机体的抵抗力，也就达不到补养的目的。鸭肉属凉性食物，可以很好的改善人体燥气。

【广东】深圳冷冻鸭批发、珠海冷冻鸭批发、中山冷冻鸭批发、东莞冷冻鸭批发、广州冷冻鸭批发、湛江冷冻鸭批发、梅州冷冻鸭批发、茂名冷冻鸭批发、阳江冷冻鸭批发、江门冷冻鸭批发、佛山冷冻鸭批发、云浮冷冻鸭批发、肇庆冷冻鸭批发、清远冷冻鸭批发、河源冷冻鸭批发、惠州冷冻鸭批发、汕尾冷冻鸭批发、揭阳冷冻鸭批发、汕头冷冻鸭批发、潮州冷冻鸭批发