益田海蜇 莱州特产“ 曲记 ”2kg鲜脆海蜇头礼盒 营养美味

产品名称	益田海蜇 莱州特产“ 曲记 ”2kg鲜脆海蜇头礼盒 营养美味
公司名称	莱州市东方桑茶研究所经销处
价格	50.00/盒
规格参数	品牌:曲海海蜇 商品条形码:6928545880700 卫生许可证:QS370622010126
公司地址	中国 山东 莱州市 山东省莱州市莱州北路779号
联系电话	86 0535 2286206

产品详情

品牌	曲海海蜇	商品条形码	6928545880700
卫生许可证	QS370622010126	产品标准号	SC/T3210
净重	2000（g）	保质期	300（天）
水分含量≤	40（%）	原产地	山东
生产厂家	山东省莱州市益田食品有限公司	储藏方法	干燥处避光避异味处
等级	一级	规格	2kg/盒
生产日期	见包装	售卖方式	包装
特产	是	产品类别	海蜇

“ 曲记东海蛰王 ”取渤海海域深层海蜇，口感脆、鲜、嫩。使用现代加工工艺，保留了海蜇原有的营养成分和鲜脆爽滑的特点，食用方便，容易保存，是您居家、休闲及馈赠亲朋好友的理想佳品。

产品类别：即食类

产品特色：健康 时尚 便捷

合于商超、便利店及流通批发

实惠 大方 时尚

海蜇分为海蜇头和海蜇皮两种，但都是由海产水母加工泡制而成的。海蜇皮由水母的伞盖制成，特点是

片大、皮薄、色白、并无一层黑色的薄膜。海蜇头是指水母的触须部位，肉质较厚。海蜇头是海蜇中的精品,口感及营养价值更上一层。

《归砚录》：海姹，妙药也；宜气化瘀，消痰行食而不伤正气，故哮喘、胸痞、腹痛、症瘕、胀满、便秘、滞下、疳、疽等病，皆可量用。

《医林纂要》：补心益肺，滋阴化痰，去结核，行邪湿，解渴醒酒，止嗽除烦。

1.海蜇含有人体需要的多种营养成分，尤其含有人们饮食中所缺的碘，是一种重要的营养食品；

2.含有类似于乙酰胆碱的物质，能扩张血管，降低血压；

3.所含的甘露多糖胶质对防治动脉粥样硬化有一定功效；

4.海蜇能软坚散结、行淤化积、清热化痰，对气管炎、哮喘、胃溃疡、风湿性关节炎等疾病有益，并有防治肿瘤的作用；从事理发、纺织、粮食加工等与尘埃接触较多的工作人员常吃海蜇，可以去尘积、清肠胃，保障身体健康。

蜇头营养成分表：

热量(千卡) 74硫胺素(毫克) 0.07

蛋白质(克) 6核黄素(毫克) 0.04

脂肪(克) 0.3烟酸(毫克) 0.3

碳水化合物(克) 11.8维生素c(毫克) 0

膳食纤维(克) 0维生素e(毫克) 2.82

维生素a(微克) 14胆固醇(毫克) 10

胡罗卜素(微克) 12.9钾(毫克) 331

视黄醇当量(微克) 69钠(毫克) 467.7

钙(毫克) 120锌(毫克) 0.42

镁(毫克) 114铜(毫克) 0.21

铁(毫克) 5.1磷(毫克) 22

锰(毫克) 1.76硒(微克) 16.6

外包装规格：长38*宽13*高28

菜谱如下：

主料：羊肉、海蜇

配料：青、红椒丝、姜丝、蒜末、盐、味精、味极鲜制作方法：先把羊肉片滑出备用，油锅烧热，放入蒜片炒香，将滑好的肉片、海蜇头放入锅内翻炒，然后加入青、红椒丝、味极鲜、味精，盐出锅即可。

主料：海蜇、黑木耳

配料：盐、陈醋、味极鲜、青、红椒丁、元葱丁、糖、蒜末、橄榄油制作方法：锅中加水烧开放入木耳烧开捞出备用，锅中加少许油烧热，放入蒜末、元葱丁炒香，然后加陈醋、盐、味精、糖、少许橄榄油即可，把制作好的黑木耳、海蜇倒入拌匀。

主料：海蜇、白菜丝、韭菜段、肉丝配料：泰国鱼露、盐，陈醋、味极鲜、味精、白糖、水淀粉制作方法：将肉丝上浆，锅内加水烧开放入锅内滑熟捞出备用，锅内加水放入白菜丝、香菜段、海蜇丝烧开捞出，锅内放入适量食用油烧热放入蒜末、元葱末炒香，加泰国鱼露、味极鲜、盐、白糖、肉丝、海蜇丝翻炒，最后加少许韭菜段、滴入几滴橄榄油出锅。	
主料：海蜇配料：青、红椒丝、姜丝、蒜末、盐、味精、陈醋、白糖、味极鲜 制作方法：将海蜇丝放入容器中，取适量盐、陈醋、白糖、味极鲜、味精、青、红椒丝、姜丝至容器中调匀，上面加适量蒜末浇热油即可。	