

深海淡干干贝——海岛人

产品名称	深海淡干干贝——海岛人
公司名称	新通达海洋天然原料有限公司
价格	.00/克
规格参数	品牌:海岛人 产品类别:干贝 净重:500 (g)
公司地址	中国 福建 莆田市秀屿区 莆田市南日镇
联系电话	86 594 3566535 15860036668

产品详情

品牌	海岛人	产品类别	干贝
净重	500 (g)	保质期	180 (天)
水分含量	0.5 (%)	原产地	福建
生产厂家	渔民家	等级	一级品
规格	500G	售卖方式	散装
特产	是		

有句古话“一分钱一分货”。这句话用来描述这款干贝是再恰当不过了。小店隆重介绍的这款顶级全淡干扇贝柱,也就是出口品质中最好的一款了。全部是淡干烤制的,每一颗都经过烘房烘干去掉了水份,每一粒都很轻,拿到手里几乎感觉不到重量,通过上面的图片可以感受到扇贝的干度吧,都干裂开了。肉质颜色是最天然的淡黄色,没有经过任何的加工处理,相当的鲜嫩,可以即食哦,直接放进嘴里,越嚼越鲜,绝对是无盐的。颗粒大小均匀,真正的极品扇贝柱。

干贝简介干贝即扇贝的肉柱(即闭壳肌)晒干而成,又名瑶柱,肉质鲜嫩,味醇甜美,无渣爽口,压之易散,是海中珍品。其味道、色泽、形态与海参、鲍鱼不相上下,古人称:“食后三日,犹觉鸡虾乏味”。可见干贝之鲜美非同一般。干贝含有丰富的蛋白质、碳水化合物、核黄素、钙、磷、铁等多种营养成分,其中蛋白质高达61.8%,是鸡肉、牛肉、鲜虾的三倍,矿物质的含量也在鱼翅和燕窝之上,具有滋阴功能,有助于降血压的作用。另外,干贝富含蛋白质、脂肪、糖以及微量元素矿物质、核黄素、尼克酸。其中肝糖、乙氨酸、琥珀酸被视为绝品。干贝在医药上有平肝化痰、补肾清热的功效。据现代科学信息:干贝的生殖腺中含有一种元素,有摧毁癌细胞的功能,可做为防治癌症!另外因为干贝具有滋阴补肾、和胃调中的功能,所以能治疗头晕目眩、咽干口渴、虚癆咳血、脾胃虚弱等症,常食有助于降血压、降胆固醇、补益健身。据记载,干贝还具有软化血管、防止动脉硬化等功效!

干贝的识别

选购时，以色泽淡黄有光泽、身干、颗粒完整、大小均匀、肉质细嫩、坚实饱满、无碎片者为佳；色泽老黄、粒小或残缺者次之；颜色深暗或黄黑、肉质老韧者品质更次；通常干贝的颗粒越大风味越好，当然价格也高。

相宜 [合理搭配，功效加倍！]

瓠瓜：瓠瓜、干贝炒食，具有滋阴润燥、补肾强体的功效，适用于烦热口渴，腹中宿食、水肿腹胀等病症。

猪瘦肉：干贝、猪瘦肉煲汤食用，能滋阴补肾，适用于肾阴虚之心烦口渴、失眠、多梦、夜尿多等症。

相忌 [给您提个醒！]

香肠：干贝含有丰富的胺类物质，香肠含有亚硝酸盐，两种食物同时吃会结合成亚硝胺，对人体有损。

注意:口感好的干贝外表干燥，颗粒完整、大小均匀、色淡黄而略有光泽。干贝烹调前应用温水浸泡涨发，或用少量清水加黄酒、姜、葱隔水蒸软，然后烹制同样肴

强烈建议用此扇贝煮粥做菜给老人和宝宝吃，真的是好东西，别错过