大连干红皮/海鲜/水产 红皮

产品名称	大连干红皮/海鲜/水产 红皮
公司名称	大连渤营海蜇有限公司上海经销处
价格	350.00/箱
规格参数	品牌:红皮 卫生许可证:来电质询 产品标准号:来电质询
公司地址	中国 上海市杨浦区 军工路2866号22栋22号
联系电话	86 021 33816153 13764060724

产品详情

品牌	红皮	卫生许可证	来电质询
产品标准号	来电质询	净重	20（g）
保质期	365（天）	水分含量≤	50（%）
原产地	大连	生产厂家	大连
等级	特级	规格	箱
商品条形码	来电质询	生产日期	看包装
售卖方式	包装	特产	是
产品类别	其他		

美丽、富饶的大连渤海湾，盛产海蜇。专营海蜇，现在上海乃至全国闻名的专业最大水产市场。本企业经过同步于市场的不断成熟与发展，乘市场的辐射地域广阔，高端客户云集的车风得到了同步长足的充实发展。“ 诚实、信用 ”。“ 及客户之所急，想客户之所想 ”竭诚为客户服务为准则，得到了广大“ 宾馆 ”“ 饭店 ”及社会企业团体朋友们的青睐与支持。经营范围立足上海地区，不断扩展至“ 长三角地区 ”北至江苏“ 连云港 ”，南至“ 杭州 ”“ 宁波 ”运至“ 珠三角 ”珠海及国外，日本，台湾客商。本企业货源充足，品种档次齐全，能够满足不同客户的需求，且能根据不同客户特需要求，生产，加工您所需求满意的海蜇产品或即食海蜇产品。在此真心感谢承给予关心我们成长壮大，爱护支持朋友们，让我们携手在深化改革
，经济形势不断变化的今天奋勇前进，明天事业更会美好！本公司网址http://www.dlboying.cn/

海蜇，是一种大型食用水母，属于腔肠动物门，钵水母纲。我国从辽东半岛直至

广东沿海均有分布。新鲜海蜇一般用食盐、明矾经过三次加工、腌制（俗称三矾

提干海蜇），滤去水分后食用，可食部分主要为中胶质(海蜇加工后分为海蜇皮和

海蜇头两种，海蜇皮是海蜇上部伞状部分，制成后呈半透明圆片状，有韧性，俗

称白皮子。海蜇头则由海蜇的下部头、触手等腌制成，口感较蜇皮更松脆，俗称红头子)。海蜇的营养极为丰富，其营养成分独特之处是脂肪含量极低，蛋白质和无机盐类等含量丰富。每百克海蜇含水分65克左右、蛋白质6—12克、脂肪0.1—0.5克、碳水化合物4克左右、热量66千卡、钙182毫克、碘132微克以及多种维生素，尤其含有人们饮食中所缺的碘，是一种高蛋白、低脂肪、低热量的营养食品。海蜇不但是筵席佳肴，而且还以治病良药而闻名于世。《本草纲目》所述，海蜇有清热解毒、化痰软坚、降压消肿等功能，对气管炎、哮喘、高血压、胃溃疡等症均有疗效。此外海蜇有阻止伤口扩散的作用和促进上皮形成、扩张血管、降低血压、消痰散气、润肠消积等功能。近来发现，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，保障身体健康中医认为，海蜇性味咸、平，入肝、肾经，有清热化痰、消积化滞之功效，适用于痰热咳嗽、哮喘、大便秘结、消化不良、食欲不振等病症。《医林纂要》言其“补心益肺，滋阴化痰，去结核，行邪湿，解酒醒渴，止咳除烦”。《归砚录》言“海蜇，妙药也。宣气化瘀，消痰行食而不伤正气”。现代营养学分析表明，海蜇含有蛋白质、脂肪、硫胺素、核黄素、尼克酸和钙、磷、铁、碘等多种营养成分。动物试验表明，海蜇能降低心肌收缩力，从而发挥降血压的功效。清代温热病名家王孟英所研制的以海蜇为主料的“雪羹汤”，治疗热后伤阴效果甚佳。后世医家用此汤治疗高血压，也收到良好的效果。