

批发供应团购山东渤海湾特产曲记鲜脆海蜇头礼盒

产品名称	批发供应团购山东渤海湾特产曲记鲜脆海蜇头礼盒
公司名称	莱州市益田食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:山东 品种:海蜇
公司地址	山东省莱州市城港路街道办事处曲家工业园
联系电话	0535-2751873 15154599606

产品详情

产地/厂家 山东 品种 海蜇

【产品简介】

“曲记鲜脆海蜇头礼盒”取深层海洋上乘海蜇，采用先进工艺技术精制而成，保留海蜇原有的脆度、清爽特点，富含钙、铁、磷、碘等人体所需多种元素，易保存，食用方便。是您居家及休闲旅游的最佳食品。

【产品特点】

1.精选莱州湾无污染海域的优质海蜇为原料。2.采用先进工艺技术加工，完整保留海海蜇的营养成分和鲜美味道。3.纯物理工艺，无任何添加剂、防腐剂，保证天然营养。4.不受地域和季节限制，随时享受纯正鲜美的海蜇。

【产品规格】

2kg/盒

1盒/2桶

38cm*13cm*28cm

【食用方法】

将海蜇头放水冲洗至无咸味即可食用。

(1) 凉拌海蜇：将泡好海蜇加入陈醋、味精、糖、香油和其它喜欢之瓜菜拌匀即可食用。

(2) 热食海蜇：将泡好海蜇加入已做好的热菜中，混合食用即可。

【海蜇】

1.简介

海蜇，腔肠动物。蜇体呈伞盖状，通体呈半透明，白色、青色或微黄色，海蜇伞径可超过45厘米、最大可达1米之巨，胶质较坚硬。伞下口腕八枚，缺裂成许多瓣片。下方口腕处有许多棒状和丝状触须，上有密集刺丝囊，能分泌毒液。其作用是在触及小动物时，可释放毒液麻痹，以做食物。

海蜇广布于我国南北各海中。我国习见的海蜇有伞面平滑口腕处仅有丝状体的食用海蜇或兼有棒状物的棒状海蜇，以及伞面有许多小疣突起的黄斑海蜇。

海蜇经过处理可供食用。中国是最早食用海蜇的国家，晋代张华所著《博物志》中就有食用海蜇的记载。加工后的产品，称伞部为海蜇皮，称腕部为海蜇头。此外，海蜇也可入药。

2.毒性及如何去毒

新鲜海蜇的刺丝囊内含有毒液，其毒素由多种多肤物质组成，捕捞海蜇或在海上游泳的人接触海蜇的触手会被触伤，引致红肿热痛、表皮坏死，并有全身发冷、烦躁、胸闷、伤处疼痛难忍等症状，严重时因呼吸困难、休克而危及生命。

我国沿海各海域均有海蜇分布，种类很多，其所分泌的毒素性质和危害不同。但由于人们个体的敏感性差异，故在海蜇蜇伤后轻者仅有一般过敏反应，重者可致死亡，所以必须注重有效的预防和积极的抢救治疗。

早在明代，渔家就已经懂得新鲜海蜇有毒，必须用食盐、明矾腌制，浸渍去毒滤去水分，方可食用。比率合适的明矾能保证产品的口味、提高产品质量、延长产品的保质期。

3.营养价值

海蜇的营养极为丰富，据测定：每百克海蜇含蛋白质12.3克、碳水化合物4克、钙182毫克、碘132微克以及多种维生素。

4.适宜人群

- 1.海蜇性平，诸无所忌。
- 2.中老年急慢性支气管炎，咳嗽哮喘，痰多黄稠者宜食；
- 3.高血压病，头昏脑胀，烦热口渴，以及大便秘结者宜食；
- 4.单纯性甲状腺肿患者宜食；
- 5.醉酒后烦渴者宜食。
- 6.食积痞胀，大便燥结者宜食。

注：

《本草拾遗》：主生气及妇人劳损，积血，带下；小儿风疾，丹毒，汤火（伤）。

《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。

《本草求原》：安胎。

《随息居饮食谱》：清热消痰，行瘀化积，杀虫止痛，开胃润肠，治哮喘，疳黄，症瘕，泻痢，崩中带浊，丹毒，癩痢，痞胀，脚气。

《归砚录》：海蜇，妙药也。宣气化痰，消痰行食而不伤正气。

5.辨别海蜇的优劣

- 1.优质海蜇皮应呈白色，或浅黄色，黄褐色，或红琥珀色等自然色泽，有光泽，无蜇须，自然圆形，片大平整，无红衣、杂色、黑斑、肉质厚实均匀且有韧性的最好；无腥臭味；有韧性；口感松脆适口。
- 2.劣质的海蜇皮皮泽变深、有异味，手捏韧性差，易碎裂，有异味和脓样液体。