

货源鱼胶批发 越南蜘蛛胶 兴昌鱼胶 补血

产品名称	货源鱼胶批发 越南蜘蛛胶 兴昌鱼胶 补血
公司名称	颜柳璇（个体经营）
价格	55.00/个
规格参数	品牌:兴昌补品 卫生许可证:985465775 产品标准号:1525478511
公司地址	中国 广东 汕头市潮南区 陈店镇广汕公路汕柄路口兴昌滋补名店
联系电话	86 0754 86674748 13790897888

产品详情

品牌	兴昌补品	卫生许可证	985465775
产品标准号	1525478511	净重	12 (g)
保质期	无限 (天)	水分含量	0.001 (%)
原产地	越南	生产厂家	兴昌补品
等级	一级	规格	个
商品条形码	16852148874	生产日期	2004
售卖方式	散装	特产	是
产品类别	其他		

鱼胶...它所含的丰富蛋白质是美女的容颜珍品。食用过一小段时间鱼胶的女人明显能发现脸色的变化,脸蛋红扑扑,肌肤也富有弹性,整个人焕发奕奕神采。

鱼胶的功效（鱼胶、鱼肚之称）它的主要成分为高级胶原蛋白、多种维生素及钙、锌、铁、硒等多种微量元素。其蛋白质含量高达84.2%，脂肪仅为0.2%，是理想的高蛋白低脂肪食品。对防止皮肤老化、美白肌肤有明显效果 中医药学认为，鱼鳔味甘性平、养血止血、补肾固精，多用它配合中药治疗消化性溃疡、肺结核、风湿性心脏病、再生障碍性贫血及脉管炎等。直接服用鱼鳔胶珠，对神经衰弱、小儿慢脾风、妇女经亏、赤白带下、崩漏等都有显著疗效。花胶能通过增强胃肠消化吸收功能而提高食欲，防治食欲不振、厌食、消化不良、腹胀、便秘等病症，还能加强脑与神经功能，提高思维和智力，维持腺体正常分泌，预防智力减退、神经传导阻滞、反应迟钝、老年健忘等症。鱼胶对怀孕妈妈的帮助 据说，曾有近八十岁老朽吃过后，仍能生育喜有嗣后，花胶对外科手术病人伤口之恢复也有帮助。有饮食行家说，以前，老人家会留起一些陈年花胶，留待女儿或媳妇怀孕前后食用。一般而言，怀孕4至5个月便可食用，临生产前可多几次，这样产后便会舒服些。对顺产的帮助非常大。此外，外科手术后4至5日，亦可进食花胶，伤口会愈合得好些。因具丰富胶质，对身体具滋补养颜延年益寿功效

丰富的胶原蛋白 绝佳的美容圣品 补血养颜 必不可少鱼胶食谱应众多mm要求现推荐一个家庭食谱，简单方便，对美容和皮肤的效果可是非常好的呢喜欢漂亮的mm请停下来看看，此食谱对皮肤干燥，身体虚弱，和美白肌肤是非常有效果

1. 先把花胶泡约2天，中间换到几次水起到除腥味的作用。
2. 去超市买些猪骨头，和香菇，合花胶一起放入平时煲汤的锅里，记得放多些姜和蒜，如果家里有红枣，或者莲子都可以一起放些进去，营养会更好，不喜欢吃猪骨头的可换成鸡脚
3. 在煲的时候记得搅一下锅，并可以用勺子把上面的油膜舀出因为花胶是含非常丰富的胶质的，就是平常说的骨胶原蛋白，这个对皮肤的帮助最大。
4. 火候就和平时煲汤一样，一起煲约2小时后放入调味品就是一锅香喷喷，美味而且美容补身的营养品拉。

简单吧煮给老公的食谱食谱1 功用：主治肾虚、腰膝酸痛、腿脚软弱、消变频密或清长、溺后余沥、遗精等症。材料：花旗参20克，枸杞10克，花胶75克，生姜2片，红枣2个(去核)，幼盐少许。制法：花胶预先浸透发开，切成块状，备用。将已经用清水洗净的花旗参、枸杞、生姜、红枣连同花胶放入炖盅内，加入适量的水，盖上炖盅盖，放入锅中，隔水、温火炖2小时即可取出，加入幼盐调味即可。煮给老婆的食谱爱亮的mm千万不要错过哟此炖品润泽肌肤、滋补养颜，消除黑眼圈。经长食用此炖品，可防止肝肾虚衰出现黑眼圈症状

材料：鮮牛奶兩瓶、花膠二兩、雞肉絲適量、生薑兩片製法：花膠先浸透發開，用水洗淨，切塊，滾水中煲兩小時，瀝乾水。可用急凍雞脾一隻，去皮，去骨，折絲。生薑用水洗淨之後，去皮，切兩片。將以上材料連同鮮牛奶放入燉盅內，蓋上盅蓋，隔水燉四小時，加幼鹽調味，即可以食用

水发方法：1. 一般花胶用冷水浸过夜。2. 将花胶放进沸水里约20分钟，熄火，焗至水和暖。取出再泡冷水，每天要换水(切忌沾到肥油)。3. 花胶为胶质极重之物，容易黏底，煲时宜用竹笪垫底，以防烧焦。4. 煮用时应用姜、葱、油、盐、烧酒起镬，放入水，待水滚，把花胶放进沸水滚，约15分钟以除腥味。5.

花胶煲得时间长便会渐渐溶化功效疗方:治崩漏、产后血亏、月经过多、贫血，滋补身体:可每天一次，用四钱炖，若配之等量人参、当归、猪骨，药效更佳。也可用简便方法，煮成二碗糯米白糖粥，各服几次。治胃溃疡:只可炖，不能加糯米煮，可配搭海螵蛸(墨鱼壳)、牡蛎(蚝壳)。推荐食谱一：鱼胶红枣羹材料：鱼胶30克(鱼胶先切成丝)，红枣适量，冰糖少许。炖法：将所有用料用温开水洗净，放入锅内，加两碗开水，以大火煮沸后，改小火炖、溶化至一碗。功效：此方具有调经、活血、补血、止咳等功效。特别适用于女性产前产后、术后、久咳不愈、体虚、贫血。若坚持服用，营养均衡，保证让您年轻多岁。推荐食谱二：材料：鱼胶100克，田七5克。炖法：先将鱼胶隔晚用清水浸泡发大、变软，切件；田七用清水洗干净，打碎，连同鱼胶放入炖盅内，加入适量冻开水，盖上敦盅盖，放入锅内，用文火隔火敦四小时左右，以少许幼盐调味，即可佐膳饮用。功效：由于田七有去瘀止血、消肿止痛的作用，配合具有滋润养阴作用的鱼胶，就成为一款具有活血却瘀、养阴益精、滋润养颜作用的炖品汤水。推荐食谱三：(鱼胶补肾汤)材料：鱼胶100克，补骨脂(一种中药)20克,盐、味精适量。炖法：鱼胶与补骨脂一同入锅中，加水适量，放盐煮1小时，加入味精即可。功效：补肾益精，温阳固摄。适应症：肾虚不固之遗尿、遗精、夜尿频多等。推荐食谱四：(鱼胶当归汤)材料：鱼胶、当归各10克，红枣10枚。做法：将上3味水煎。用法：每日2次，可长期服用。功效：大补气血。主治：适用于再生障碍性贫血。推荐食谱五：(鱼胶鹅肉汤)材料：鱼胶30克，净鹅肉200--250克，精盐等调味品各适量。做法：将鹅肉切块，与鱼胶共加水煮熟，放盐等调味品。加少许酒烹煮，可去除鱼胶的腥味。用法：佐餐食用。功效：补气养阴，补肾益智。应用：适用于气阴两虚体弱之人。(适合男性进补)