

兴昌滋补品斗湖胶（岛湖胶、花胶 女人软黄金：美容增强免疫力）

产品名称	兴昌滋补品斗湖胶（岛湖胶、花胶 女人软黄金：美容增强免疫力）
公司名称	颜柳璇（个体经营）
价格	588.00/个
规格参数	品牌:兴昌补品 商品条形码:16859898 卫生许可证:1254877445
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	商品条形码	16859898
卫生许可证	1254877445	产品标准号	0045178415
净重	250（g）	原料与配料	鱼胶
保质期	无限（天）	原产地	越南
生产厂家	兴昌补品	储藏方法	阴凉干燥
等级	一级	规格	个
售卖方式	散装	特产	是
产品类别	其他		

【兴昌补品】

斗湖胶（岛湖胶、花胶 女人软黄金：美容增强免疫力）花胶 补血养生润肤抗皱 补血首选。

鱼胶展示|product images

鱼胶女人的黄金:花胶 含有丰富的蛋白质、氨基酸和钙质等。在中药...它所含的丰富蛋白质是美女的容颜珍品。食用过一小段时间花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啦。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：鲜牛奶两瓶、花胶二两、鸡肉丝适量、生薑两片製法：花胶先浸透發開，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)

