

螃蟹相克的食物

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1677959197141692.html>

范文网，为你加油喝彩！

联想怎么样-花灯如何制作

只有比別人
更早、更勤奋
地努力
才能尝到
成功的滋味

哈佛校训

©超高清壁纸

2023年3月5日发(作者：何时金)

精心整理

海鲜食物相克大全（67条）

- 1、海鲜不能与啤酒同食：同食会引发痛风症。
- 2、海鲜不能与含鞣酸食物相克：海味食物中的钙质与鞣酸结合成一种新的不易消化的鞣酸钙，它能刺激肠胃并引起不适感，出现肚子痛、呕吐、恶心或腹泻等症状。含鞣酸较多的水果有柿子、葡萄、石榴、山楂、青果等。
- 3、海鱼不能与南瓜同食：同食会中毒。
- 4、虾不能与富含维生素C的食物同食：生成砒霜，有剧毒。
- 5、鱼虾不能与鹿肉同食：癌症患者不宜同食。
- 6、鱼不能与毛豆同食：同食会把维生素B1破坏尽。
- 7、咸鱼不能与西红柿同食：同食易产生致癌物。
- 8、蚬、蛤、毛蚶、蟹不能与芹菜同食：芹菜会将蚬、蛤、毛蚶、蟹中所含的维生素B1全部破坏

9、鱼肉不能与西红柿同食：食物中的维生素C会对鱼肉中营养成分的吸收产生

抑制作用。

10、生鱼不能与牛奶同食：同食会引起中毒。

11、海带不能与猪血同食：同食会便秘。

12、鲤鱼不能与咸菜同食：可引起消化道癌肿。

13、虾不能与果汁同食：同食会腹泻。

14、虾皮不能与黄豆同食：同食会影响消化。

精心整理

15、螃蟹不能与花生仁同食：易导致腹泻。

16、螃蟹不能与梨同食：二者同食，伤人肠胃。

17、螃蟹不能与泥鳅同食：功能正好相反，不宜同吃。

18、螃蟹不能与茄子同食：二者同食，伤人肠胃。

19、螃蟹不能与地瓜同食：容易在体内凝成柿石。

20、螃蟹不能与冷食同食：必导致腹泻。

21、螃蟹不能与南瓜同食：同食会引起中毒。

22、螃蟹不能与石榴同食：刺激胃肠，出现腹痛、恶心、呕吐等症状。

23、螃蟹不能与甲鱼和黄鳝同食：孕妇吃了会影响胎儿健康。

24、螃蟹不能与香瓜同食：易导致腹泻。

25、螃蟹不能与芹菜同食：同食会引起蛋白质的吸收。

26、海蟹不能与大枣同食：同食容易患寒热病。

43、毛蟹不能与冷食同食：同食会引起中毒。

44、毛蟹不能与泥鳅同食：同食会引起中毒。

45、毛蟹不能与蜂蜜同食：同食会引起中毒。

46、毛蟹不能与西红柿同食：同食会引起腹泻。

47、毛蟹不能与茄子同食：同食会中毒。

48、毛蟹不能与花生同食：同食易导致腹泻。

49、甲鱼不能与鸭肉同食：久食令人阳虚，水肿腹泻。

55、田螺不能与木耳同食：不利于消化。

56、田螺与香瓜不能同食：有损肠胃。

57、田螺不能与猪肉同食：二物同属凉性，且滋腻易伤肠胃。

58、田螺不能与冷食同食：导致消化不良或腹泻。

精心整理

59、田螺不能与玉米同食：同食容易中毒。

60、田螺不能与牛肉同食：不易消化，会引起腹胀。

61、田螺不能与蚕豆同食：同食会肠绞痛。

62、田螺与面不能同食：同食会引起腹痛、呕吐。

63、田螺与蛤不能同食：同食会中毒。

64、墨鱼不能与茄子同食：同食容易引起霍乱。

65、鲇鱼不能与牛肝同食：可产生不良的生化反应，有害于人体。

66、鳗鱼不能与牛肝同食：二者起生化反应，不利于健康。

67、黄鱼不能与荞麦面同食：同食会影响消化。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发