

螃蟹不能和什么一起吃 (多一点)

螃蟹是很多人爱吃的美味佳肴。但是螃蟹如果和一些食品混吃就会引起不良反映。因此，吃螃蟹时应该注意以下禁忌：吃螃蟹后勿吃柿子 柿子中含鞣酸，蟹肉富含蛋白，二者相遇，可凝固为鞣酸蛋白，不易消化，食物容易滞留在肠内发酵，导致呕吐、腹痛、腹泻等症状。吃螃蟹后勿饮茶 茶水可使蟹肉的某些成分凝固，不利于消化吸收，故吃蟹时和吃蟹后一小时内忌饮茶水。吃螃蟹后勿吃花生 花生性味甘平，脂肪含量达45%，油腻之物遇冷利之物易致腹泻，故蟹不宜与花生同食，肠胃虚弱者尤应忌之。吃螃蟹后勿吃冷饮

冷饮冰水、冰激凌等冷饮属寒凉之物，故不能与蟹同食，食蟹后也不能即食冷饮。

吃螃蟹后勿吃泥鳅 据《本草纲目》记载：“泥鳅甘平无毒，能暖中益气，治消咳利水，阳事不起。”可见其性温补。而蟹性冷利，功能与此相反故二者不宜同吃。

吃螃蟹后勿吃梨 梨味甘性寒，蟹也性寒，二者同食，易伤人肠胃。

吃蟹后勿吃香瓜

香瓜即甜瓜，性甘寒而滑利，能除热通便。与蟹同食，有损于肠胃，易致腹泻。

螃蟹不可以和什么同时吃？

橘子、软枣子、花生、泥鳅 柿子