

猕猴桃原料 香城酒业果酒加工 猕猴桃原料直销

产品名称	猕猴桃原料 香城酒业果酒加工 猕猴桃原料直销
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

产品详情

桑葚的历史

我们了解了桑葚许多知识，今天我们了解一下桑葚是如何治好了刘邦的病

相传公元前205年，刘邦在徐州被项羽打得丢盔卸甲，猕猴桃原料，急匆匆躲进了一个阴暗的山洞里。虽然躲过了这一劫。但回营后常头痛、头晕的老毛病却突然了，以致头痛欲裂，天旋地转，随即腰酸腿软，连大便也难以排出，痛苦不堪。好在当时附近的黄桑峪有桑林密布，所结桑葚盖压枝头。为度难关，刘邦只得渴饮清泉，饥食桑葚。没出几日，头痛、头晕竟不知不觉地痊愈了，大便也痛痛快快地解了出来。后来刘邦成了汉朝的开国皇帝，仍念念不忘桑葚的救命之恩。桑葚是一味传统中药，具有滋阴补血、润肠的功效。多用于治疗阴血不足的，猕猴桃原料地址，如血虚的心神不宁、心悸、腰酸、等。故事中刘邦思虑劳心，逃跑路上又风餐露宿，猕猴桃原料直销，想必是血虚又受了，另外的阴血虚也容易导致便秘。因此，猕猴桃原料出售，吃了桑葚很快就神清气爽了。

药理实验证实，桑葚能预防动脉硬化，对心脑血管起到保护作用。同时，还可刺激肠粘膜，促使肠液分泌，加强肠蠕动，防治便秘。桑葚味美多汁素有“黑珍珠”之称，鲜果效果很好，另外，也可以取桑葚洗净、晾干，炼为桑葚膏，可以常年食用。或取桑葚适量，水煎服。也可以桑葚加粳米煮粥食用。

如何自酿桑葚酒：

主料：桑葚

辅料：白酒

调料：冰糖

步骤：

- 1、桑葚洗净控干水分，玻璃瓶洗净消毒晾干，桑葚放进瓶里。
- 2、放上冰糖，加满酒没过桑葚，密封好口放置阴凉通风处。
- 3、3个月即可过滤饮用。

注意：

一般来说，桑葚与酒的配比是1:1，桑葚与冰糖的配比是10:1，也可以按照自己的口味多加酒或者多加糖。大致与葡萄酒的做法类似。只是桑葚皮薄易破损，一般不建议清洗，如需要清洗可在水中加入玉米淀粉来清理和消毒。

桑椹是一种极富营养价值和保健功能的果实.利用现代酿酒技术酿制的桑椹酒，其营养价值远远高于葡萄酒.对于人类心脏及系统的治(zhi)疗及保护有作用的微量元素硒含量高于葡萄酒的12.41倍，蛋白质为葡萄酒的8.44倍，赖氨酸是葡萄酒的9.23倍，抗(kang)氧化物质等也远远高于葡萄酒.

原料：桑椹100克，白酒1000

克.制法：将桑椹去杂洗净，捣烂，放入盛酒的大瓶内，摇晃匀后密封瓶口，5日桑椹酒后即可饮用.

但是任何酒都是适量喝的，如果过分依赖药酒的作用，只会适得其反.

猕猴桃原料-香城酒业果酒加工-猕猴桃原料直销由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司为客户提供“果酒（原酒,加工灌装）生产,配制酒及其他配制酒生产”等业务，公司拥有“采桑紫,忆桂香”等品牌，专注于葡萄酒、香槟等行业。，在咸安区横沟桥镇孙祠村四组的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：夏帆。