

人参鹿茸 鹿源春鹿业 惠州市鹿茸

产品名称	人参鹿茸 鹿源春鹿业 惠州市鹿茸
公司名称	黑龙江鹿源春鹿业股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	黑龙江省黑河市爱辉区红旗桥
联系电话	17204567888 17204567888

产品详情

鹿茸美味食谱人参鹿茸鸡肉汤配方：鸡肉克，红参(或高丽参)克，鹿茸克。制作：取鸡胸肉或鸡腿肉洗净，去皮，切粒;人参切片。全部材料放入炖盅内，加开水适量，加盖，隔水慢火炖小时，汤成可供饮用。适用：大病或后，伤及元气，或房劳过度，耗竭精，畏寒肢冷，可大补元气，温，此汤与参茸同用，而，人参能大补元气。

鹿茸可阳、益精血、生精补髓，养血益阳，强筋健骨，治一切虚损、。鹿茸淮山竹丝鸡汤配方：鹿茸克，淮山药克，竹丝鸡克。制作：鹿茸、淮山药洗净；竹丝鸡肉去皮，洗净切块，放入开水中煮分钟，取出过冷水。把用料放炖盅内，加适量开水，隔水慢火炖~小时，汤成趁热服。适用：此汤功能温、收敛止带。鹿茸为峻阳之要药，阳、益精血，常用治阳不足、精血亏虚、腰酸肢冷、带下过多、宫冷、小便清长。鹿茸鸡汤配方：鹿茸钱，鸡肉块，油盐酌量。制作：将嫩鸡肉的翅膀肉洗净用四杯水用慢火煮，水滚后去掉泡沫，煎至一半分量盛出清汤。鹿茸用一杯水煎至分量减半然后，倒入鸡汤中再煮片刻，调味后饮用。适用：凡老年人阳气尽失，手脚冰冷，气虚血弱，头昏脚软都适宜服用。鹿茸三珍汤配方：鹿茸克，水发、水发海参、干贝、鸡脯肉各克，盐克，料酒克。制作：将鹿茸、干贝洗净，加调料上锅蒸制；将海参、用开水氽透，将鸡脯肉切成肉末，拌入鸡蛋清和调料；将、海参、干贝、鸡肉丸和鹿茸一次码入汽锅内，加清汤调料蒸制一小时即可。适用：富有滋补作用，且易消化。

在中国传统文化中，自古以来就被人们算作是精灵的化身，被人们视为健康、幸福和吉利的意味。前人更是常将与老寿星画在一路，以表达与长寿同在的寄意。是一种中型鹿类，成长在浅山草丛中，脾性缓和，反映机智，体型平均，惠州市鹿茸，体态斑斓，毛色随季节的改变而改变，夏日体毛为栗红色，无绒毛，在背脊两旁和体侧下缘镶嵌着良多列举有序的白色黑点，状似梅花，在阳光下还会发出灿艳的泽，是以得名。公鹿头上有茸，母鹿无茸。

喜食树叶和草本植物，能识别草药，前人称灵芝为仙草，鹿食灵芝有神鹿之说，鹿茸片的功效与作用及食用方法，所以称为仙兽！清朝统治者对出格情有独钟，鹿品是清廷的首要贡品，人参鹿茸，皇帝后宫及达官们把它作为长年进食的摄生补品。在清廷，“皇帝喝鹿血，皇后吃鹿胎”是多年的摄生传统。乾隆皇帝常食用鲜鹿肉烹饪的菜肴；咸丰皇帝常喝鹿血补身健体；慈禧太后更是天天凌晨起床后，必喝几口用鹿茸片熬成的汤，以保精神充实，；后宫的嫔妃们也是长年吃鹿胎美容养颜。远在汉朝，我国即有

“身百宝”之说，李时珍的《本草纲目》中就有这样的记实：“鹿之一身皆益人，或煮或蒸或脯，同酒食之良。简陋鹿乃仙兽，纯阳多寿之物，能通督脉，又食良草，故其肉、角有益无损。”全身可入药的部位达种之多，鹿茸、鹿胎、鹿血、鹿心、鹿筋、鹿肉、鹿帽、鹿骨等都可入药，且具有极高的药用和摄生保健功能，可以预防和调剂多种疾病，被称为“中医钻石”。

本文为国内野山参方士福先生携其夏俊等人下市场进行调研时的心得，仅供业界参考。鹿茸鉴定？新说中国人民总医院 中医院野山参博物馆 方士福 夏俊 鹿茸，作为一种的，教科书载有鹿科动物的和马鹿，主要产自我国的东北和新疆。而市场早在上世纪八十年代就出现俄罗斯、加拿大、新西兰、欧盟所产的鹿茸，教科书至今没有收载。一、各种鹿茸占比：二、驯鹿，又称四不像，角直数歧似鹿，蹄分两瓣似牛，其背似马，其尾似驴。负重百余斤，登山急速，生在北极圈，生长缓慢，几乎都是。鹿茸鉴别：、公母都长角，母角比公角细、短、轻。、茸毛很长，茸体细，呈扁圆形，主杆明显呈“C”字型，且上端的副角长在主杆的外侧。茸片鉴别：、蜡片呈不规则圆片，蜡质部位发红棕色，鹿茸的功效与作用吃法，外围发黑，茸皮与蜡质分界不清晰。、粉片质地细腻，茸片薄，茸片中间纹理细密，外圈茸皮像银耳般褶皱。横断面扁圆形，皮圈黑色，为了美观，切除狭长部分，勉强成圆片，大多皮圈不完整。三、新西兰赤鹿由于世纪中期世界急需鹿制品，新西兰从英格兰、苏格兰等地引进一批赤鹿并建立养鹿场，到现在人工放养的赤鹿其存栏量达到万头以上。新西兰拥有大面积的天然牧场，都是半状态。鹿茸鉴别：、茸皮薄，毛色发青，整体短胖，主根从下往上粗细相对均匀，茸头肥嫩副支坐地分支。人参鹿茸-鹿源春鹿业(在线咨询)-惠州市鹿茸由黑龙江鹿源春鹿业股份有限公司提供。人参鹿茸-鹿源春鹿业(在线咨询)-惠州市鹿茸是黑龙江鹿源春鹿业股份有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王婷。