

# 人参 山参 林下参 野山参 产自长土特产 东北特产

产品名称	人参 山参 林下参 野山参 产自长土特产 东北特产
公司名称	通化市医药大厦长白山参茸药材批发站
价格	275.00/克
规格参数	品名:人参 产地:长白山 产品属性:根茎类
公司地址	通化市医药大厦二楼
联系电话	86 0435 5082085 13604459928

## 产品详情

品名	人参	产地	长白山
产品属性	根茎类	性状	原形态
性	热	味	微苦
归经	原形态	毒性	无毒
化学成分	无	产品形态	原形态
炮制工艺	酒制		

山参 生长在长白山 12年 8克 800元 联系电话 0435--5082085 13604459928 13180691598 qq8310402	
通化市医药大厦药材批发站	

人参radixginseng (英) ginseng 来源为五加科植物人参panax ginseng c。掌状复叶轮生茎端，一年生为1片三出复叶。二年生有1片五出复叶，以后每年递增1片。4~6年生有3~5片五出复叶。

现状：濒危种。人参为第三纪孑遗植物，也是珍贵的中药材，以"东北三宝"之首驰名中外，在我国药用历史悠久。长期以来，由于过度采挖，资源枯竭，人参赖以生存的森林生态环境遭到严重破坏，因此古代的山西上党参早已绝灭，目前东北参也处于濒临绝灭的边缘。

产地：野生人参主要产于我国吉林的长白山等地区。野生人参采挖时间一般在7月下旬至9月间，因为这时果实成熟呈红色，比较容易被人发现。野山人参多数用生晒的方法，把人参洗刷洁净后，先用硫磺熏，再在阳光下曝晒，反复四五次，最后以炭火缓缓烘干。功效：滋补效果很好。

食用方法:煎汤、浸酒、代茶、嚼食\*人参砂锅鸡

配方：选择饲养3个月至半年的童子鸡一只、鲜人参50克、鲜菇20克、葱、姜、调料适量。制作：把切好的鸡块、人参片，还有姜、葱和山菇放在砂锅里，放入1000毫升左右的汤。用鸡汤加料酒、加味精、加

盐调成汤汁，放入砂锅中，汤汁要把鸡块浸没。把砂锅放在屉中，蒸上40分钟，再出锅，这就是软嫩清香、鲜滑爽口的人参砂锅鸡了。\* 人参蛤蚧山鸡煲 配方：山鸡一支、人参一只、蛤蚧一支、沙参10克、贝母5克、杏仁8克、当归5克、大枣10克、杞5克、黄芪7克、鸡油40克、鸡精15克 盐7克。制作：将蛤蚧用温开水洗净回软、去皮后待用，在沙锅内放入当归、沙参、贝母、黄芪等配料，然后将山鸡去内脏，洗净放入锅内，加入老汤，文火炖至五成熟再将备好的人参与蛤蚧一起放入锅中炖烂，出锅前加入鸡精、鸡油、盐、味精等调料即可。\* 人参全鸡煲

配方：嫩鸡一只，人参1两、枸杞少许，姜数片、豆豉半汤匙，香菜二棵，盐、麻油各适量。制作：1、下油二汤匙，炒透姜，下鸡，豆豉爆片刻，铲起放入煲内煮滚；2、放入人参、枸杞慢火焖煮，需40分钟至鸡熟透，勾芡，放上香菜、麻油，原煲上桌即可。\* 黑枣人参鸡

配方：黑枣二十粒、人参两钱、土鸡一只、盐一小匙、酒一大匙、葱、姜、调料适量。制作：1、先将黑枣及鸡洗净，人参以酒浸泡；2、将人参及汤、黑枣、鸡一起放入锅中煮沸五分钟，再闷半小时，取出调味即可。\* 人参煲山鸡

配方：净山鸡一只约重1公斤、人参2棵、精盐5克，料酒20克，味精3克，葱20克，鲜汤适量。制作：1、将山鸡用清水泡12小时取出，去净水份。2、葱切段，姜切片。3、炒锅内放入鲜汤，加入精盐、料酒、味、葱、姜烧开后倒入盆里，再放入人参，山鸡肉煲烂离骨，人参营养丰富，补气血。\* 叫花子山鸡 配

方：活山鸡1只，约重1.5斤左右、猪网油1张，荷叶10张、精盐10克，料酒30克，味精3克，葱30克，姜30克，花椒水30克。制作：1、山鸡宰杀干净，取出内脏洗净。2、葱切段，姜切片，将山鸡放在平方盘内，加入葱段、姜片、精盐、味精、料酒、花椒水用双手不停地将各种调料往鸡身上搓，搓到山鸡入味柔软，淹制6小时后即可备用。3、取黄土3公斤，加入适量清水和泥。4、将腓渍好的山鸡去净葱段，姜片，先用猪网油将山鸡包好，网油外面包上五层荷叶用绳扎好，再包上黄泥抹光。5、将包好的山鸡放入烤炉内烤2小时，烤的过程中要勤检查，如烤裂时要及时用黄土泥抹好。6将烤熟的山鸡去掉泥皮及荷叶，将山鸡连同网油装在长盘内即可。特点：此菜色泽银黄、质地软嫩、肉烂离骨、味道浓厚醇香。\* 爆人参鸡片

配方：鲜人参15克，鸡脯肉200克，冬笋、黄瓜各25克，鸡蛋清1个，精盐、料酒、葱、生姜、香菜、鸡汤、猪油、芝麻油、味精、水豆粉各适量。制作：1、将鸡脯片切成长5厘米、宽1.6厘米、厚0.16厘米的片；人参洗净，斜刀切成0.66厘米厚的小片；冬笋、黄瓜切片；葱、姜切丝；香菜切段。2、鸡片加盐、味精后拌匀，下入鸡蛋清、水豆粉拌匀。3、将锅内放猪油，烧至五成热时下入鸡片，熟时捞出控油。4、用精盐、味精、鸡汤、料酒兑成汁水。5、将锅内放油，烧至六成热时下入葱丝、生姜丝、笋片、人参片煸炒，再下黄瓜片、香菜、鸡片，烹上汁水，颠翻几下，淋上芝麻油即成。\* 清蒸人参鸡

配方：人参15克、母鸡1只、火腿10克、水发玉兰片10克、水发香菇15克、精盐、料酒、葱、姜、味精适量。制作：1、将母鸡宰杀去内脏，洗净；将火腿、玉兰片、香菇、葱、姜切片。2、将人参用水泡开，上笼蒸半小时。3、将洗净的鸡放在盘内，放入人参、火腿、玉兰片、香菇、葱、姜、盐、料酒、汤，上笼蒸熟为止。4、取出鸡放在碗内，将人参（切碎）、火腿、玉兰片、香菇摆在鸡肉上，将蒸鸡的汤倒在炒锅内，上火烧开撇去浮沫，浇在鸡上即成。\* 参芪烧活鱼 配方：黄芪、人参、活鲤鱼1条、水发香菇、冬笋片、猪油、白糖、料酒、盐、酱油、葱、蒜、味精、淀粉、姜汁、香油。制作：1、将活鱼去鳞、鳃、鳍、剖腹去内脏洗净；在鱼身上切成十字花刀；水发香菇切开2、炒锅上火，放油，将鱼炸成金黄色，捞出，滗出油。3、再将炒锅上火，放油、白糖、炒成枣红色，放入炸好的鱼，人参、黄芪片同时下锅，加水，烧开后，用文火煨出浓汤，将鱼捞出装盘，拣去人参、黄芪片，再放入笋片、香菇，加味精，烧开后，加淀粉勾芡，淋上香油，浇在鱼上即成。\* 归参山药猪腰

配料：当归、人参、山药、猪腰、酱油、醋、姜丝、蒜末、香油、调料适量。制作：1、将猪腰切开，剔去筋膜、洗净，放入锅内。2、将当归、人参、山药装入纱布袋内，扎紧口，放入同一锅内。3、在锅内加适量水，炖至猪腰熟透，捞出猪腰，冷却后切成片，放入盘内。再将酱油、醋、姜丝、蒜末、香油与猪腰片拌匀即成。\* 清蒸人参元鱼 配料：人参3克，元鱼500克，火腿、香菇、冬笋、调料适量。制作：将人参切成薄片，用白酒浸泡成液6毫升，将元鱼去内脏洗净，剥成

4-6块。加火腿片、香菇；冬笋及调料及人参白酒液上屉蒸1.5小时，待熟烂而成。\* 参杞炖鸡 配料：人参3克，切成薄片，枸杞子20克，母鸡一只洗净，炖烂食用。

4-6块。加火腿片、香菇；冬笋及调料及人参白酒液上屉蒸1.5小时，待熟烂而成。\* 参杞炖鸡 配料：人参3克，切成薄片，枸杞子20克，母鸡一只洗净，炖烂食用。

山参 生长在长白山 12年 1200元 通化市医药大厦药材批发站 联系电话 0435--5082085 13604459928 13180691598 qq8310402	

籽山参 生长在长白山 13年 共8克 2400元 通化市医药大厦药材批发站 联系电话 0435--5082085 13604459928 13180691598 qq8310402	

林下籽”应纳入到野山参范畴。“林下籽”是人工播种，自然生长于深山密林下的野生人参，是植物的自然返籍，由于生长环境恶劣（病、虫、害），对生长环境要求苛刻（土质、坡向、坡度、自然树阴遮光率），存活率很低，生长缓慢，长到20多克重，具备五形，一般需要20年左右的时间。国家参茸中心根据研讨会纪要，征求国家各有关部门的意见后，向国家标准委提出了《野山参分等质量》国家标准修改单。国家标准委于2003年10月27日行文，以国家标准委农轻函[2003]88号文批准，自2004年3月1日起实施。修改后的国家标准对于野山参的定义是：“自然生长于深山密林下的野生人参或‘林下籽’经过若干年后能完全体现野山参特征的可视为野山参”。这一国家标准的修改,对于我国人参产业发展，具有十分重要的现实意义，对于保护和繁衍野山参物种，将产生深远的影响。

籽山参 生长在长白山 15年 16克 每克3700元 通化市医药大厦药材批发站 联系电话 0435--5082085 13604459928 13180691598 qq8310402	