

优质八角、调味香料、八角粉

产品名称	优质八角、调味香料、八角粉
公司名称	张丽江（个人会员）
价格	35.00/千克
规格参数	品牌:八角 商品条形码:/ 卫生许可证:/
公司地址	中国 云南 昆明市 昆明市和平村淘宝女人街2-19号
联系电话	86 0871 8417074 13888417074

产品详情

品牌	八角	商品条形码	/
卫生许可证	/	产品标准号	/
净重	100 (kg)	原料与配料	八角
保质期	24 (个月)	原产地	云南
生产厂家	云南	储藏方法	低温阴凉干燥处
规格	一等优质	售卖方式	散装
特产	是		

原料别名：大茴香、大料

原料分类：调味品类食用提示：每餐3~5克推荐菜品：药炖汤头制作 炸羊肉块 香酥肥鸭
炸麻辣牛肉炸软酥牛肉 杏仁萝卜猪肺汤 家制脆皮鸭 脆皮鸭子 京烧羊肉 清炖汤头制作

原料介绍

八角是八角树的果实，学名叫八角茴香，为常用调料。八角能除肉中臭气，使之重新添香，故又名茴香。八角是我国的特产，盛产于广东、广西等地。颜色紫褐，呈八角，形状似星，有甜味和强烈的芳香气，香气来自其中的挥发性的茴香醛。

八角是制作冷菜及炖、焖菜肴中不可少的调味品，其作用为其他香料所不及，也是加工五香粉的主要原料。

营养分析1. 八角的主要成分是茴香油，它能刺激胃肠神经血管，促进消化液分泌，增加胃肠蠕动，有健胃、行气的功效，有助于缓解痉挛、减轻疼痛；2. 茴香烯能促进骨髓细胞成熟并释放入外周血液，有明显的升高白细胞的作用，主要是升高中性粒细胞，可用于白细胞减少症。

