

高丽参 高丽参 吉林 根茎类

产品名称	高丽参 高丽参 吉林 根茎类
公司名称	抚松县万良新华人参加工厂
价格	165.00/件
规格参数	品名:高丽参 产地:吉林 产品属性:根茎类
公司地址	抚松县万良镇
联系电话	86 0558 8552235 13170107825

产品详情

品名	高丽参	产地	吉林
产品属性	根茎类	性	温
味	微辛	毒性	无毒
产品形态	原形态	炮制工艺	晒制

高丽参纸盒装净重500克.20支

[编辑本段]

食用方法

(一) 炖服。将高丽参切成2cm薄片，放入瓷碗内，加满水，封密碗口，放置于锅内蒸炖4~5小时即可服用。(二) 嚼食。以2~3片高丽参含于口中细嚼，生津提神，甘凉可口，是最简单服用方法。

高丽参片

(三) 磨粉。将高丽参磨成细粉，每天吞服，用量视个人体质而定，一般每次1~1.5克。

(四) 冲茶。将高丽参切成薄片，放在碗内或杯中，用开水冲泡，闷盖5分后即可服用。

(五) 泡酒。将整根高丽参可切成薄片装入瓶内用50~60度的白酒浸泡，每日斟情服用。(六) 炖煮食品。高丽参在食用时常常伴有一定的苦味，如果将高丽参和瘦肉、小鸡、鱼等一起烹炖，可消除苦味，滋补强身。

[编辑本段]

药用功效

具有大补元气、滋补强壮、生津止渴、宁神益智等功效，适用于惊悸失眠者，体虚者，心力衰竭、心源性休克等。

[编辑本段]

配伍禁忌

畏五灵脂,反藜芦.

[编辑本段]

主要成份

人参皂甙 panaxin , ra1 , ra2 , rg1 , rg2 配糖体 panaoulon , c32 , h56 , o14 人参酸 panaxic , acid
人参贴 volatile , oil 人参宁 panacene , c5 , h24 维生素 b1 , b2 , b12

[编辑本段]

各色吃法

人参炖鸡

补中益气 材料：鸡1只、水参2棵、大枣3粒、栗子3粒、糯米（已浸）1杯、蒜瓣5个

人参炖鸡

烹调方法：1. 鸡只去掉肥膏后，放入冷水中洗净。水参刮去外皮，切去发芽部位，洗净备用。2.

糯米沥干水后放入鸡腹内，放入一棵水参。3.

鸡只放入煲内，加水至全覆盖，加入水参、栗子、大枣、蒜瓣，以中火炖约三小时。4.

最后以盐及胡椒粉调味即可。疗效：中医师张瑞澄教授表示，人参具补气作用，大枣、鸡能补血，栗子则可补肾。糯米性温，有暖胃功效，不过消化力较弱的人不宜多吃。

人参粥

暖胃挡饥

人参粥

材料：大枣1杯、水10杯、栗子半杯、水参2棵、大米1杯、杞子适量 烹调方法：1.

大米洗净，浸泡约一小时备用。水参刮去外皮，顺丝切开。2.

于煲内加入十杯水，放入水参、栗子、大枣。煮沸后，将火调至小火。3.

放入大米并不时搅拌，以温火煮至大米呈软腩，加入杞子及以盐调味即可。疗效：人参粥气养血，适用于脾虚血弱、元气不足的人士，有补元、护心的作用。大家亦可按体质而选择白参、水参或红参。一般来说，夏天较适合吃白参及水参，冬天则适合吃红参。

人参烤肉串

补血惹味 材料：水参2棵、酱油2汤匙、盐1茶匙、糖1汤匙、牛肉200克、麻油少许 烹调方法：1.

牛肉切丁，用刀背轻拍，后以酱油、盐、糖及麻油等调味。2. 水参刮去外皮后横切薄片。3

将牛肉粒与人参片相间串成串烧，撒少许盐，放在焗炉烤熟。疗效：人参补中益气，牛肉则补血补铁，以较香口的串烧方式，可以令味带甘苦的人参更易入口，不过因为较热气，故热底人士不宜过量。若不爱牛肉，可以鸡肉或猪肉代替。

人参天妇罗

香脆可口 材料：水参4棵、盐1汤匙、糯米粉4汤匙、生粉2汤匙 烹调方法：1. 人参去掉参须后洗净，切成6至7厘米长的薄片。2. 将盐溶掉，将人参放入盐水中浸泡十分钟，取出待干。3. 糯米粉与生粉拌匀，加入适量清水、少许盐及沙律油，做成炸浆。4. 烧热油，放入已蘸炸浆的人参，猛火炸至金黄色，即可捞起食用。

高丽参炖鹤鹑

原料：参，鹤鹑 附料：猪瘦肉，淮山，枸杞，磁实 调料：盐，味精，姜片。 制作：

(1) 药膳功效：滋阴补血，老年人适宜。亮点是宰鹤鹑，猪瘦肉起增加鲜味作用。

(2) 制作过程：将加工好的鹤鹑，高丽参，附料，调料一同放入炖盅之中，高火炖透，即可食用。

高丽参炖鸡

材料：(4人份) [中药] 朝鲜人参...5g 枸杞子...20粒 香菜...少许 鸡...1只 干香菇...4枚 冷水、开水各适量 酒...30ml 盐...15g 大葱...2根 生姜...2片 做法：

1、朝鲜人参快速水洗，在热水中浸泡一宿，变柔软后取出，人参汁留量备用。

2、於香菇洗净，浸泡水中，待柔软后取出，香菇汁留盆中备用。

3、把鸡吊起，取出内脏、鸡爪，用水洗净，把鸡身上的水擦净。4、鸡翅膀固定在后背上，像曲肘而枕那样。把鸡腿放倒，固定在鸡胸上，大腿的关节刺入竹签，使足返回原来的位置，小腿用竹签串在一起，用线固定在鸡尾部，制成一个造型。5、把鸡放入足量的热水中，通过热水，去掉脏物。

6、把鸡放入深锅里，加水漫过鸡，把葱段、生姜块加入，用火煮，取掉浮沫，使其乾净。7、加入高丽人参、香菇、煮上一会，出来浮沫后去除，然后加入酒、枸杞子，用文火煮1小时，最后取出姜块和葱段，加入香菜和盐调味。

[编辑本段]

储藏方式

与空气隔绝，晾干密封，防潮防虫。高丽参储藏期一般在5—10年，方法得当，可保存10年以上，药效成分几乎无异。

[编辑本段]

产区甄别

真正的高丽参是选用生长了6年的人参进行炮制的，分白参和红参两种，但是通常指的高丽参是指红参。红参的炮制过程中会采用多种其它中药材来化解人参的“燥气”，同时增加其功效。真正的“正官庄”高丽参相当于韩国官方认证的高丽参，其炮制的过程和其它药材的种类、配比是保密的。也就是说，韩国产的高丽参，同一等级的参各品牌之间也会有所差异，这是炮制和配方的区别引起的。国产的“高丽参”多采用长白山地区的种植人参，由于没有严格的年限界定，所以其人参的原料的选取不一定是6年生的，大多在3 - 4年，本身人参的效用会有一些差异。而炮制的方法和其它药材也会与韩国有所区别，确切的说应该是中国朝族人按照朝族的炮制方法制作的红参，不能确切称为“高丽参”。1、其中芦头可以很明确的区分一下，如果芦头上的“芦碗”不是6个，而是少于6个，肯定是国产的，而非进口的原装。2、色泽：进口的高丽参（红参），色泽酱红，表皮坚实，少有褶皱，呈压缩的四棱柱形，其中天、地两个等级的会有两条腿的分支，修建非常齐整。人、良两个等级要求没有那么严格了。另外，在强光的透视下，真正的高丽参是完全半透明的，其中少有或根本没有不透明的结节。如果你看到的人参在以上色泽方面有差异，可以肯定是本地的。3、香气方面。高丽参和红参的区别：高丽参和红参其实原料都是人参水参加工而成，只不过高丽参是朝鲜半岛产的水参，而中国红参是东北地区产的水参。再就是加工方法不同，高丽参在加工成红参以后又进行啦深加工，所以高丽参和红参在成分上没有什么本质的区别，要非说有区别，那高丽参也是在后期加工过程中出现的新成分。

