

大山特产 正中巴马黑饭豆 乌饭豆 黑饭豆

产品名称	大山特产 正中巴马黑饭豆 乌饭豆 黑饭豆
公司名称	田东县大山特产店
价格	22.00/千克
规格参数	品种:黑豆 等级:1 完整粒率 :99 (%)
公司地址	广西田东县田东县二公司生活区 (特丽洁水厂院内)
联系电话	86 0776 5223799 13907761997

产品详情

产品品牌：正中巴马杂粮

产品商家：广西巴马正中长寿食品有限公司

产品产地：广西河池

产品规格：500克/袋

包装方式：塑料真空包装

品种：黑饭豆

特点：豆粒圆小、色泽黑亮、口感微带清香

生产日期：(批号)见封口处

保质期：12个月

贮存方法：置通风，阴凉，干燥处

产品标准号：gb 1352

品名：黑饭豆，又名乌饭豆，某些地方也叫乌青豆，是饭豆（眉豆）中的一种。

性味：性甘味平、无毒；归脾、肾经。

消肿下气、润肺燥热、活血利水、祛风除痹、补血安神、明目健脾、补肾益阴、解毒的作用。

主理：对腰膝疼痛、肾虚体弱、脾虚久泻、贫血、气短、消化不良、梦遗滑精、尿频尿急、白浊带下有良好疗效。

适宜：体虚之人及小儿盗汗、自汗，尤其是热病后出虚汗者食用；老人肾虚耳聋、小儿夜间遗尿者食用；妊娠腰痛或腰膝酸软、白带频多、产后中风、四肢麻痹者食用。

用量：40~50克/每次。

提醒：慢火煮熟至透烂。婴、幼、小儿少食。气郁痞胀、溺赤便秘、食不运化忌之。

民间一般是误把“乌豆”叫“黑豆”，把“黑豆”叫“乌豆”。其实乌豆和黑豆不是同一种豆的，乌豆又叫“乌饭豆”。乌豆是属于饭豆类别。如果说饭豆是豆中珍品，那么乌豆就是饭豆中的极品了！乌豆的营养、价值同饭豆而优于饭豆。

特别提醒：

黑饭豆与黑豆区别主要有以下两点：

1.口感不同。黑豆外形是圆形口感类似黄豆，较硬；要炖较久才能吃。黑饭豆外观椭圆形，较容易炖烂，且很面，口感好，老人、孩子都喜欢。

2.营养价值不同。黑豆的蛋白质含量要高些，碳水化合物低些；而黑饭豆的蛋白质含量较黑豆低，碳水化合物则比黑豆要高。从消化率上来看，黑饭豆比黑豆要容易消化得多。从中医的角度来看，黑饭豆的保健养生效果要比黑豆好。

3.黑豆分为两种,一种是用于生豆芽的菜豆,与黄豆相同,生出的豆芽为绿色。另外一种就是黑饭豆,可与各种米放在一起制作米饭。黑豆内所含的黑色素营养丰富,对人体健康有宜。这种黑饭豆在用于焖饭时,需先用水泡一宿,这样大米就不会被染黑,味道也不失本色。

百色特产网（大山特产）简介:百色市地处广西西部,是滇、黔、桂三省中心城市,是我国大西南通往太平洋地区出海通道的"黄金走廊",是一片洒满先烈鲜血的热土,是一座英雄的城市。百色名特产有:田东大山旱藕粉丝,田东香芒,田林八度笋,隆林山羊,凌云白毫茶,田东七里香猪,靖西大香糯,隆林黑粽子,靖西绣球,德保茴油,德保蛤蚧酒,靖西大果山楂,旧州山楂糕,隆林辣椒骨,西林沙糖桔,灵芝,田东那拔鸭,西林麻鸭,靖西酸嘢,凌云的行云,浪伏茶叶业.....同时又与世界五大长寿之乡巴马县山水相连,特产资源丰富。本网站致力于把百色其周边地区的名优特新产品介绍给全国的广大消费者,提供优质快捷的服务。

地址：田东县二公司生活区（特丽洁水厂院内）

联系qq：987727634

电话：13907761997联系人：谭先生