

# 中国温县垆土地/平地/粘土地铁棍山药/铁杆山药

产品名称	中国温县垆土地/平地/粘土地铁棍山药/铁杆山药
公司名称	温县方兴未艾怀药有限公司
价格	22.00/千克
规格参数	品种:铁棍山药 等级:1 完整性 :99
公司地址	温县武德镇北保丰村
联系电话	15839151751

## 产品详情

可用支付宝交易，货到付款。

我们是自产自销。严格控制生产成本。把价格降到最低，使产品更安全放心。请大家放心购买，如有质量问题免费退货。

如有什么问题或意见和建议欢迎大家和我们联系或留言,我们对您表示衷心感谢，感谢您的支持和帮助!您的意见是帮助我们成长!

注：关于四大怀药（铁棍山药、怀山药、怀菊花、怀地黄、怀牛膝）的保健价值和食用方法欢迎登陆[www.fxwahyjd.cn](http://www.fxwahyjd.cn)的“产品动态”了解。

山药中含有皂碱、粘液质、尿囊素、胆硷、精氨酸、淀粉酶、蛋白质、维生素c、b、4一二羟基苯乙胺等，粘液中含甘露聚糖与植酸。其性味甘、平、入肺、脾、肾经，具有健脾止泄、补肺益肾之功用。怀山药为滋补佳品，素有“怀参”之称。据《本草纲目》记载山药补虚羸，除寒热邪气，补中，益气力，长肌肉，强阴，久服耳目聪明，轻身延年。

### 铁棍山药简介

【分类：薯蓣科】

【定义】

怀山药乃“四大怀药”之首，又是药食同源之精品。铁棍山药是怀山药（参见怀山药词条）的一个

品种，学术名称为怀山药1号。铁棍山药属怀山药中的“极品”，按照国家标准《地理标志产品怀山药(g b\t20351-2006)》，属于受国家保护的原产地产品，产地位于北纬3448至-3530、东经11202至11338之间，即河南省焦作市的行政辖区之内的温县。曾为历代皇室之贡品，是可四季食用，老少皆宜的补品。94年获巴拿马万国博览会金奖。畅销韩国、日本、新加坡、美国、德国等地，享誉海内外。铁棍山药已被焦作申请为国家原产地保护产品！原产地为焦作！

### 【特征】

铁棍山药又因为土质不同分为两种：垆土铁棍山药、沙土铁棍山药。其中垆土铁棍山药因为地质坚瓷，黏性大，土质硬。所以它弯弯扭扭，虽然不是好看，但属于铁棍山药中的极品，以口感好，营养价值高为更多人所接受；沙土铁棍山药因种植在沙地里，土质松软，口感稍次，营养价值比垆土铁棍山药稍次一些，成圆柱形，长60-80厘米，最长可达100厘米以上，直径2.5厘米左右，表皮土褐色，密布细毛，有紫红色不光泽斑。肉极细腻，白里透黄，质坚粉足，粘液质少，久煮不散，味香、微甜、口感特好，久食不烦腻。药食兼用。温县垆土、沙土铁棍山药皮非常薄，尤其是煮熟后非常明显。如果大家吃到皮很厚的山药那一定是假冒的温县铁棍山药！但也要注意一点，一人一天量保持在3-4两左右，多食容易上火，切记！

不满意就退货！

美味的山药食物.....

胡主席来我县考察铁棍山药..... cctv对铁棍山药的采访及介绍..... 我公司的营业执照（专业种植和销售铁棍山药）货源种植基地.....

待发中的铁棍山药.....

货物装车整装待发中！！！！

特色美味的山药菜肴.....o( \_ )o

产地全年供应批发正宗铁棍山药。

欢迎联系洽谈：15839151751。

### 山药的做法（摘自美食天下）蜜汁山药

原料：山药500克、枸杞20克、糖150克、桂花酱2茶匙（10ml）、油。

做法：1、戴上手套，将山药洗净，去皮，切成1厘米见方、5厘米长的长条，用水浸泡，避免氧化发黑，用之前捞出沥干。枸杞用水泡软待用。

2、锅中放入足够多的油（能没过山药），烧至7成热时，放入山药段用中火炸至稍稍变黄捞出，沥干油。

3、将锅中的油倒出，洗净锅，放入适量的水（约100ml），放入糖熬化。

4、熬到糖水变浓时象糖浆时，放入山药和枸杞炒匀。

5、放入桂花酱炒匀即可出锅。

### 拔丝山药

原料：山药200克、鸡蛋1个、面粉10克、淀粉50克、食用油500克（实耗80克）、白糖5大匙。

做法：1、山药去皮切块，用水泡洗，沥干水分，拍上少许干淀粉；把鸡蛋打入碗内，加入面粉、干淀粉、少许清水、少许油调成糊，把山药一一放入挂糊；

2、锅内倒入油烧热，放入山药，炸至金黄脆硬时捞起沥油；

3、将锅洗净，加入清水、白糖，用小火炒至金黄起小泡时，放入炸好的山药炒匀，盛入抹好油的盘内，配上一碗凉水即可。

### 山药排骨汤

原料：山药、排骨、葱、姜、盐、黄酒。

做法：1、山药洗净，去皮切断，蒸2分钟；

2、排骨洗净，砂锅加满水，煮开，撇去浮沫；

3、放姜片葱结，加黄酒，转小火；

4、煨一小时，捡去葱结，放山药，开中火沸腾后再转小火；

5、半小时后加适量盐，继续煨半小时至山药排骨酥烂即可。

## 南瓜山药球的做法

原料：南瓜、山药、白糖、牛奶。做法：1、南瓜，山药切小块儿，上蒸锅，蒸15分钟，晾凉待用；

- 2、把蒸好的南瓜和山药捣碎，调入少许牛奶，白糖；
- 3、带一次性手套，稍稍沾上凉开水，把混合好的南瓜山药泥团成圆团儿；
- 4、淋个人喜欢口味的果酱、炼乳，都可以，或者直接吃也不错。

大枣枸杞山药粥原料：大米，小米，麦片，大枣，枸杞，百合，山药，黄冰糖。做法：1、戴上一次性手套，山药去皮洗净，切滚刀块；百合，大枣泡发；其他的洗净；

- 2、高压锅倒入足够的水，烧至滚开，倒入所有材料，上气后转小火12分钟即可。

## 猪蹄山药养颜汤

原料：猪蹄、山药、海带、黄豆、葱、姜、大料、料酒、盐、鸡精。

- 做法：1、放入猪蹄，山药，海带，黄豆，与葱姜，大料一起炖煮；
- 2、再加入料酒，盐和鸡精即可。

## 山药薏米芡实粥

原料：芡实、薏米、大米、山药。

- 做法：1、芡实提前一天用清水泡发；
- 2、薏米和大米提前泡发一个小时；
  - 3、山药洗净，去皮，切成小粒，泡在清水里；
  - 4、以上所有原料混合，淘洗净，添加适量的清水；
  - 5、电饭煲摁下粥键即可；
  - 6、程序结束，可以保温15分钟左右出锅效果更好。

## 国药浓汤浸加拿大龙虾

主料：加拿大龙虾1只（改刀备用，虾螯去壳）浓汤

辅料：山药泥、小葱、小米、浓汤、芡实、麦冬。

制作方法：1、山药泥加工备用，小米、芡实、麦冬用温水泡10分钟。

- 2、把去壳的蟹焯水，用汤煨5分钟后，锅上火打一浓汤，加入小米、麦冬、茨实备用。
- 3、装盘：山药泥垫底，放上龙虾肉，把去壳的龙虾蟹放在最上面，立起来，最后浇上打好的浓汤点缀即可。

### 乌鸡山药汤

原料：乌鸡、山药、胡萝卜、枸杞。

调料：葱、姜、盐、绍酒。

- 做法：1、先将枸杞洗净用清水泡一下；
- 2、乌鸡剁块、山药切块、胡萝卜切块、葱切段、姜切片；
  - 3、锅内做水乌鸡凉水下锅；
  - 4、大火烧开，焯出血沫，捞出乌鸡温水洗净待用；
  - 5、锅内重新做水放入葱、姜放入乌鸡；
  - 6、大火烧开，关小火盖上盖焖45分钟；
  - 7、放入山药块，煮15分钟；
  - 8、再放入胡萝卜，煮5分钟；
  - 9、最后放入枸杞；
  - 10、关小火焖5分钟，即可出锅。

### 山药薏米羹

原料：山药、薏米、枸杞、燕麦、黄冰糖。

- 做法：1、提前将薏米用清水泡2个小时；
- 2、将枸杞用清水泡10分钟；
  - 3、将山药去皮切成菱形块；
  - 4、玻璃锅内做水将薏米煮开；
  - 5、放入山药；
  - 6、大火炖开，加入黄冰糖；

- 7、放入燕麦片关火；
- 8、最后放入泡好的枸杞即可。

#### 营养师私房丰胸补料

原料：山药、青笋、鸡肝。调料：盐、味精、高汤、淀粉。做法：1、山药、青笋去皮、洗净，切成条。鸡肝洗净，切片待用。

- 2、全部原料分别用沸水焯一下。
- 3、锅内放底油，加适量高汤，调味后下入原料，翻炒数下，勾芡后即成。

#### 怀山黑芝麻糊

材料：黑芝麻50g（我买的100g的袋装黑芝麻，每次倒一半），山药干5片（约15g），大米半杯，牛奶1杯，奶油两大匙，冰糖50g。做法：1、山药、大米用水浸泡，至少3小时（能隔夜最好）；

- 2、热锅不放油，倒入黑芝麻炒香；
- 3、将黑芝麻和泡好的山药、大米放入搅拌机，倒入半杯水搅打3分钟左右，至所有材料成泥状；
- 4、将芝麻山药泥放入锅中，倒入两大杯水边搅拌边加热，至浓稠，加入冰糖；
- 5、糊糊有沸腾的迹象时倒入牛奶和奶油，烧开即可。

其他产品：

产地全年供应批发正宗铁棍山药。

欢迎联系洽谈：15839151751。

"中国温县垆土地/平地/粘土地铁棍山药/铁杆山药"的完整性 是99，安全性是无公害蔬菜，杂质 是1.0，产地是河南焦作温县，品种是铁棍山药