

焦作特产 怀药堂铁棍山药片 1200克礼盒精品山药片

产品名称	焦作特产 怀药堂铁棍山药片 1200克礼盒精品山药片
公司名称	郑州市金水区荣军食品商行
价格	63.00/件
规格参数	品种:山药 等级:1 完整性 :90.0
公司地址	中国 河南 郑州 金水区 红旗路附一号
联系电话	86 0371 65953768 13523508216

产品详情

山药的作用与功效：

铁棍山药，怀山药乃“四大怀药”之首，又是药食同源之精品。铁棍山药属怀山药中的“极品”，曾为历代皇室之贡品，是可四季食用，老少皆宜的补品，具有很高的药理作用。铁棍山药为怀山药中之精品。现代科学研究通过对不同地区所产的山药做有效成份分析后，皆认为怀山药为各地山药之首，故铁棍山药堪称怀山之尊。因此又有“四大怀药山药为首，山药家族铁棍至尊”的说法。因其粉性足，质腻，体质十分坚重，入水久煮不散，手持两根撞击，铿锵作响而不易折断，故得名“铁棍山药”。亦有人称“鸡骨山药”。

其主要成份是：据中科院化验检测分析结果显示，铁棍山药富含淀粉、粘液质、山药皂甙、r-氧基丁酸、植酸、多巴胺、糖蛋白、胆碱、维生素c

、甘露聚糖；还含有：谷氨酸、酪氨酸、丙氨酸等18种氨基酸和铁、钙、锌、磷、锰、钴、镁、铜等二十余种微量元素。

一、补中益气：铁棍山药有健脾胃、补肺肾、补肾益气、健脾补虚、固肾益精、益心安神等作用。

二、消渴生津：该山药有消渴之功效；中医治疗虚劳消渴处方中

常有山药单味使用，或与其它药物合用，效果更佳。

三、保健：怀山药的营养素有诱导产生干扰素，增强人体细胞免疫功能的作用。山药所含肝碱和卵磷脂，有助于提高人的记忆功能。糖蛋白能预防心血管系统脂肪沉积，保持血管弹性，防止动脉粥样硬化，减少皮下脂肪沉积；多巴胺能有效扩张血管，改善血液循环；皂甙能防止冠心病和脂肪肝的发生；果胶能增加t淋巴细胞的活性，提高网状内皮系统得吞噬能力

，增强肌体免疫功能，抑制肿瘤细胞繁殖。故山药可作为抗肿瘤和放、化疗及术后体恤的辅助

药物，被列入《抗癌中草药大辞典》。四、养颜：元代脾胃

专家李景说：“治皮肤干燥以此物润之”，李时珍在《本草纲目》中写到：“

山药能润皮毛”，山药对滋养皮肤，健美养颜有独特疗效。

五、特殊药理功能：山药中的铜离子与结缔组织对人体发育有极大帮助，对血管系统疾病有明显疗效，铁棍山药中的钙，对伤筋损骨、骨质疏松、牙齿脱落有极高的疗效，对冻疮、糖尿病、肝炎、小儿泄泻、遗尿很好的疗效，久用可耳聪目明，延年益寿。

山药的吃法：

山药炒羊肉：材料：山药6两 羊肉 里肌 6两 姜片酌量 辣椒片酌量 太白粉 盐 蛋白 酱油 糖 味精 酒 胡椒粉 香油 适量
1.山药去皮，洗净去皮切片，用热水川烫过备用。
2.羊肉切片用蛋白、盐、太白粉、腌过放冰箱醒一下。
3.起油锅约5-6分热，将羊肉过油备用。
4.起一油锅将姜、辣椒入锅内爆香，再加调味料、高汤，再将1.焖约2分钟，再加3.翻炒一下勾芡，淋上香油即可。

山药西米露：材料：山药2斤 奶精适量 糖1斤 西谷米半斤
作法：1.山药去皮切丁，煮至熟即可再加入糖。
2.水滚，入西谷米约煮8~9分钟，煮熟之后再冲冷水备用。
3.将1.和2.混合，再加入奶精即可。
4.冰凉后更可口。

山药咖哩材料：山药2斤 红萝卜2条 洋葱1个 鸡胸肉1斤 咖哩粉、太白粉适量

作法：1.山药、红萝卜去皮，切滚刀块，备用。
2.鸡胸肉切小丁，加少许盐、太白粉略腌后，泡油肉变白盛起。
3.起油锅，炒香洋葱，加入咖哩粉，再入红萝卜、山药，续入少许水，焖熟之后，再放入鸡胸肉，最后以太白粉勾芡即可

感谢您的光临！！！！

其它产品：

"焦作特产 怀药堂铁棍山药片 1200克礼盒精品山药片"的完整性 为90.0，安全性是放心菜，等级为1，杂质 是1.0，产地为焦作，农药残留量是0.1，重量为1200，完整块茎 是100，品种为山药