

优质 洁马 大红枣 400g精选包装

产品名称	优质 洁马 大红枣 400g精选包装
公司名称	周利华（个人会员）
价格	7.00/件
规格参数	品种:红枣 产地/厂家:宁夏伊斯兰洁马食疗食养有限公司 规格:400（个/kg）
公司地址	中国 宁夏 银川市兴庆区 银川市兴庆区东环批发市场2 - 3#
联系电话	86 0951 7855005 13709510876

产品详情

品种	红枣	产地/厂家	宁夏伊斯兰洁马食疗食养有限公司
规格	400（个/kg）	可溶性固形物	2（%）
可食率	99.8（%）	成熟时间	2010年10月
农药残留量	0.1（mg/kg）		

执行标准：gb5835

代码证号：71505896-x

银郊卫食字：第0730号

食用方法：开袋即食或泡茶、煲汤、泡酒。

保质期：12个月

生产日期：见封口处

保存方法：本产品对环境高于20c时应冷藏保存。

宁夏黄河滩枣历史悠久，营养丰富，吸取黄河苦水精华，出产于枸杞之乡中宁县枣园乡，是零吃炖肉滋补的佳品

红枣含有几十种人体必需的微量元素，常吃可美容健体，养身防老！

养成分份

中国的草药书籍「本经」中记载到，红枣味甘性温、归脾胃经，有补中益气、养血安神、缓和药性的功能；而现代的药理学则发现，红枣含有蛋白质、脂肪、醣类、有机酸、维生素a、维生素c、微量钙多种氨基酸等丰富的营养成份。

红枣食用方法

1.党参红枣茶

【来源】民间验方

【配方】党参20克，红枣10~20颗，茶叶3克。

【制作】将党参、红枣洗净后，同煮茶饮用。

2.益气养阴茶

【原料】西洋参、黄耆或参须五钱、麦冬三钱，五味子二钱（打碎布包）、红枣5个。

【制作】将上述材料加水1500ml浸泡30分钟，大火煮沸，转小火炖煮二十分钟。（亦可以请药房将药材打碎，以茶包包装量，再用热水冲泡于保温瓶中）。

3.补中益气红枣糕

【原料】鸡蛋10个、党参、黄芪、红枣各20克、炙甘草6克、当归9克、白术9克、升麻5克、柴胡5克、陈皮9克、生姜15克、白糖600克、苏打2克

【制作】将党参、黄芪、当归、升麻、柴胡、陈皮、生姜、炙草、白术柴胡、红枣去灰渣、加工，烘干研成细末，鸡蛋打入盆内，用掸蛋机掸成泡，加入白糖继续掸泡、使蛋浆与白糖溶为一体，加入面粉，中药粉末，苏打继续掸泡，使其合为一体。在蒸笼内垫一层细草纸，将蛋浆倒入擀平，蒸约十分钟，取出翻于案板上，用刀切成20个条形方块即成。

【用法】佐餐食用

4.桂圆红枣汤

用料：红枣、桂圆、水

做法：<http://hi.baidu.com/hzzccn>

- 1、将水煮沸后，变成小火。
- 2、将桂圆放进沸水中煮20分钟后，放入红枣，再焖煮20分钟即可。

5.枣泥桃酥

【来源】民间方

【原料】枣泥250克 核桃仁50克 淮药50克 面粉500克 猪油125克。

【制作】将核桃仁擀碎，加入枣泥、淮药制成馅；取面粉200克，放在面板上，加入猪油100克，拌匀，成干油酥。

把剩余的面粉放在面板上，加猪油25克，加水适量，合成油面团。

将干油酥包入水油面里卷成筒状，按每50克油面做成枣泥酥2个，用刀切成剂子，

擀成圆皮，然后用左手托皮，右手把枣泥馅装入皮内，收严口子，搓椭圆形，用花钳

把圆坯从顶到底按出一条凸的棱，再用干净的鸡毛在棱的两侧按出半圆形的花纹。

将锅置火上待油烧至六成熟时，把生坯投入炸至见酥浮面呈黄色即成。出锅后，少凉即酥。

【用法】可当点心吃。

6.拔丝金枣

【原料】红枣400克，山楂糕75克，白糖150克。

【制作】<http://hi.baidu.com/hzzccn>

红枣洗净，煮至8成熟捞出，去皮，捅掉核；

将山楂糕切短条插入枣肉，蘸均面粉；

红枣下8成热油锅中炸至金黄色，捞出沥油；

油锅烧至4成热时，加白糖炒至金黄色，将红枣迅速放入颠翻挂匀，倒在抹油的盘内即成。

7.红枣红糖煮番瓜

【制作】每次用鲜番瓜约500克（削皮），红枣（去核）15~20枚，红糖适量，加水煮烂服食。

8.人参红枣炖鸡

【原料】嫩鸡1只（约500克），人参10~15克，红枣10枚，盐少许。

【制作】<http://hi.baidu.com/hzzccn>

鸡去毛当净，取鸡腿肉或鸡胸肉，去皮、骨。

人参切片，与鸡肉一起放入炖盅内，加开水适量，文火隔开水炖3小时，调味热服。

【注意】

- 1、人参以野山参功力最够，但价钱较贵，一般可用高丽参或边条参。
- 2、实证、热症者（如发烧感冒，口舌生疮，便秘等）不宜；服食该汤时，不宜喝茶和吃萝卜。

9.花生红枣鸡

【主料】光鸡半只，冬菇一两，花生米三两，发菜三钱，红枣八粒去核，姜一片，葱二条。

【调料】蚝油二匙，盐半匙，麻油、胡椒粉少许，酒一匙，水适量。

【制作】花生米放入清水中煮滚，冷后去衣洗净。

冬菇浸软去杂、沥干水，用半匙糖、一匙酒、一匙油、少半匙生粉腌料拌匀。

发菜用清水浸软洗净沥干水。油锅爆姜、葱，加水三杯煮滚，下发菜煮5分钟，捞起沥干水。

鸡洗净沥干水，用老抽、盐各半匙擦匀腌10分钟。

起油锅放入鸡，爆至皮的一面呈黄色铲起。放下姜爆香，放入调料及花生、冬菇、红枣、鸡，慢火炖15分钟至鸡熟。取起鸡，下发菜再炖20分钟。将冬菇、发菜、花生、红枣放碟上，鸡切块排在面上。

把汁煮滚，调味，用生粉一匙、水二匙、老抽半匙混匀勾芡，淋在鸡上。

【服法】佐餐食。

10.虫草红枣炖甲鱼

【原料】冬虫夏草10克，活甲鱼1只，红枣20克，料酒、盐、葱、姜、蒜、鸡清汤各适量。

【制作】将甲鱼宰杀，去内脏，洗净，剁成4大块，放锅中煮沸捞出，割开四肢，剥去腿油洗净。<http://hi.baidu.com/hzzccn>

冬虫夏草洗净；红枣用开水浸泡。

甲鱼放汤碗中，上放冬虫夏草、红枣，加料酒、盐、葱段、姜片、蒜瓣和鸡清汤，上笼隔水蒸2小时，取出，拣去葱、姜即成。

【服法】佐餐食。

11. 红枣煨肘

【特点】色红亮，肘子软糯，甜咸适口。

【原料】猪肘750克、红枣50克。冰糖25克、姜10克、葱15克、盐3克、鲜汤750克。

【制作】猪肘洗净，入沸水去血腥味，捞出冲洗净，红枣去核洗净。冰糖砸碎，一部分炒成糖汁。罐内放鸡骨垫底，上放猪肘，加入鲜汤、姜（拍松）、葱（挽结）、盐、糖汁，用旺火烧沸，撇去浮沫，移小火煨热，拣去葱、姜，下红枣、冰糖继续煨至肘子软糯汁浓，起锅装于大圆盘内（皮向上），原汁淋于肘子上即成。

12. 红枣炖老鸭

【原料】老鸭1只，猪脊骨2斤、陈皮少许、大枣50克、枸杞少量、葱姜片适量；盐、味精、鸡粉、胡椒粉

【制作】将市场购活鸭去净毛和内脏，洗净血水，从背部片开洗净，放开水锅中氽透捞用；清水冲洗干净，取大号沙锅加水，放入老鸭瘦肉少许、，急火烧开，慢火煲至肉烂调味即可。

【服法】该菜主要是喝汤。

【按语】本款适合家庭制作的“红枣炖老鸭”。调味主要是，口味香醇、营养丰富，男女老少都可食用。

13. 玉银蛋膜

【来源】宫廷御方

【原料】玉竹、银耳、红枣、蛋白

【制作】取玉竹三钱、红枣、银耳各适量微洗，浸泡于水中数时。再以慢火炖煮至汤汁浓稠即可。

【用法】美容使用：取适量羹汁待冷，再加少许蛋白拌匀，于洗脸后涂于脸上做为润肤面膜，五至十分钟洗去，洗净再均匀涂抹少量的植物高效护肤凝胶搭配z元素收敛平衡调理液均匀涂于脸上。

食用使用：加上适量冰糖即为食羹，冰过将更美味。

14.姜枣花椒汤

【原料】生姜24克，大枣30克，花椒90克

【制作】将姜枣洗净，生姜切薄片，同花椒一起加水小火煎成1碗。

【用法】每日2次，趁热服。

15.蛇舌草绵陈煲鲫鱼汤

材料：蛇舌草25克（干品则15克）、绵陈15克（中药店有售）、蜜枣3个、鲫鱼500克、生姜3片。

烹制：<http://hi.baidu.com/hzzccn>

1、各配料反复洗净，稍浸泡，蜜枣去核。

2、鲫鱼宰洗净，慢火煎至微黄。

3、药材用煲汤袋装好，一起与生姜放进瓦煲内，加入清水2500毫升（10碗量），武火煲沸后，改为文火煲2小时，药材弃之，调入适量的食盐和少许生油便可。此量可供3~4人用。

一般人群均可食用1.中老年人、青少年、女性尤宜食用；2.有宿疾者应慎食，脾胃虚寒者不宜多吃，牙病患者不宜食用枣，便秘患者应慎食。食物相克：枣忌与海鲜同食。

1、请购买东东的亲们勿因口味、与想象中的不一样还有快递问题给予中差评，因为众口难调，，我们也不知道您想象中的是什么样，很难让大家都满意，请多多包含。快递有的时候把产品袋压破，您可以选择拒绝收货，如不慎签收，我们会承担部分损失，如果快递让您很生气，您可以找我们要投诉快递的方式，千万不要一冲动给我们一个中差评，谢谢！

2、如果产品有质量问题，我们可以无条件退货，完全承担运费损失！

3、拍后不付款的交易保留五天后关闭交易！发货通告：1、每天下午3点前付款的亲我们及时发货，3点后的第二天发。2、货物经过严格筛选，很难做到百分之百完美，要求完美的亲请不要拍。3、到货根据远近，不算发货日一般直达地区2-4天，非直达地区3-6天，请亲们耐心等待，7天不到请联系掌柜查件。

签收注意：1、签收的时候注意检查包装是否有破损，胶带划开的痕迹。2、我们在快递单上写有毛重量、快递员一般有称，若有疑义可当场称重。

签收注意：1、签收的时候注意检查包装是否有破损，胶带划开的痕迹。2、我们在快递单上写有毛重量、快递员一般有称，若有疑义可当场称重。

一区：首重10元/公斤，续重8元/公斤包括：四川，重庆，山西，河南，湖北，湖南，贵州，云南，陕西，甘肃，青海，北京，天津，河北，上海，江苏，浙江，安徽，江西，山东，广东，广西，内蒙，辽宁，吉林，黑龙江，福建，海南。二区：首重15元/公斤，续重10元/公斤包括：西藏，新疆

电话：86 - 0951 - 7855005

传真：86 - 0951 - 7855005

手机：13709510876

电子邮件：nxxn2008@163.com

qq:176567017

汇款账户

中国工商银行宁夏分行：6222 0329 0200 0108004 周利华

中国农业银行宁夏分行：622848 1200128650913 周利华

平安银行:6270 6601 9972 2407 范媛

中国银行宁夏分行：6227 6021 0935 6011 范媛

诚信交易快乐购物网络天下轻易到手如您满意我在等你携友同来万分感激

强烈建议使用支付宝交易，你也安全放心，我也可以多个信用没有支付宝的可以直接汇款给我（汇款后第一时间把你的地址-电话等信息告诉我

红枣含有几十种人体必需的微量元素，常吃可美容健体，养身防老！