

# 正宗四川汉源红花椒/新品特价花椒批发/出口供应特级花椒批发

产品名称	正宗四川汉源红花椒/新品特价花椒批发/出口供应特级花椒批发
公司名称	广州市民晟贸易有限公司
价格	78.00/千克
规格参数	品种:花椒 重量:1000 (g/kg) 农药残留量 :0 (%)
公司地址	中国 广东 广州 天河区 棠下涌东路400号之二中科商业大厦507室
联系电话	86 020 22165901

## 产品详情

【商品名称】大红花椒

【产地】四川

【规格】1kg

【生产日期】2012年新货

【营养分析】

果皮含有挥发油，油的主要成分为柠檬烯（limonene）、枯醇（cumic alcohol）、牛儿醇（geraniol）。此外并含有植物甾醇及不饱和有机酸等多种化合物。

1. 花椒气味芳香，可除各种肉类的腥膻臭气，能促进唾液分泌，增加食欲
2. 有研究发现，花椒能使血管扩张，从而能起到降低血压的作用
3. 服食花椒水能驱除寄生虫。
4. 川椒肉厚皮皱，比秦椒略小，又有青椒、麻椒之分。在秦椒中，有狮子头，即大红袍；米椒，即小红袍；油椒（大花椒）之分。

【花椒的食用】外国人认识中国菜是从麻婆豆腐开始的。麻婆豆腐中的重要调味料就是花椒。它是中国特有的香料，因而花椒有“中国调料”之称。花椒位列调料“十三香”之首，为职业厨师和家庭主妇所

青睐，尤以川菜中使用最为广泛。无论红烧、卤味、小菜、四川泡菜、鸡鸭鱼肉等菜肴均可用到它，也可粗磨成粉和盐拌匀为椒盐，供蘸食用。

### 【花椒的功效】

花椒气味芳香，可以除各种肉类的腥臊臭气，改变口感，能促进唾液分泌，增加食欲。日本医学研究发现，花椒能使血管扩张，从而能起到降低血压的作用。服食花椒水能驱除寄生虫。中医认为，花椒有芳香健胃、温中散寒、除湿止痛、杀虫解毒、止痒解腥之功效。

### 【食谱推荐】

炸花椒油时要注意油温，尽量不要把花椒炸糊。花椒是热性香料，多食容易消耗肠道水分，造成便秘。孕妇及阴虚火旺的人应忌食。

"正宗四川汉源红花椒/新品特价花椒批发/出口供应特级花椒批发"的重量为1000 (g/kg) ，农药残留量是0 ( % ) ，品种为花椒，原产地是四川