

锦潮菌业黄花菜干货/晾晒/烘烤/ 不添加防腐剂

产品名称	锦潮菌业黄花菜干货/晾晒/烘烤/ 不添加防腐剂
公司名称	浦城县锦潮菌业有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	种类:库存蔬菜及蔬菜制品 品名:干黄花菜 类型:干货
公司地址	浦城县梦笔一区10号1层
联系电话	86 0512 65296512 13646222620

产品详情

黄花菜是一种多年生草本植物的花蕾，味鲜质嫩，营养丰富，含有丰富的花粉、糖、蛋白质、维生素c、钙、脂肪、胡萝卜素、氨基酸等人体所必须的养分，其所含的胡萝卜素甚至超过西红柿的几倍。黄花菜性味甘凉，有止血、消炎、清热、利湿、消食、明目、安神等功效，对吐血、大便带血、小便不通、失眠、乳汁不下等有疗效，可作为病后或产后的调补品。 功用主治 - 黄花菜的功效

养血平肝，利尿消肿。

治头晕，耳鸣，心悸，腰痛，吐血，衄血，大肠下血，水肿，淋病，咽痛，乳痛。

《昆明民间常用草药》：补虚下奶，平肝利尿，消肿止血。《云南中草药选》：镇静，利尿，消肿。

治大肠下血：摺叶萱草根端膨大体十个，水煎服。

治肺热咳嗽，腮腺炎，咽喉肿痛：摺叶萱草根端膨大体五钱，水煎服。（方以下出《云南中草药》）

治乳痛肿痛，疮毒：黄花菜根捣敷。（治小儿疳积黄花菜叶三钱，水煎服。近代中外学者对黄花菜的药用价值更有进一步发现，如日本学者把黄花菜称“健脑菜”：我国《营养学报》曾评价黄花菜，具有显著地降低动物血清胆固醇的作用。人们知道，胆固醇的增高是导致中老年疾病和机体衰退的重要因素之一，能够抗衰老而味道鲜美、营养丰富的蔬菜并不多，而黄花菜恰恰相反恰恰相反具备了这些特点。常吃黄花菜还能滋润皮肤，增强皮肤的韧性和弹力，可使皮肤细嫩饱满、润滑柔软，皱褶减少、色斑消退、增添美容、黄花菜还有抗菌免疫功能，具有中轻度的消炎解毒功效，并在防止传染方面有一定的作用。黄花菜是近于湿热的食物，疡损伤、胃肠不和的人，以少吃为好，平素痰多，尤其是哮喘病者，不宜食用。小结：来源：系百合科多年生宿根草本植物摺叶萱草的根。

文献：唐代诗人白居易有“杜康能解闷，萱草能忘忧”的诗句。《本草求真》中载“萱草味甘，而微凉，能去湿利水，除湿通淋，止渴消烦，开胸宽膈，令人平气和无忧郁”。《本草图说》载其“安五脏，补心志，明日”。性味：甘，平。营养成分：每100克干黄花菜中含蛋白质10.1克，脂肪1.6克，碳水化合物62.6克，比西红柿和大白菜高10倍。碳水化合物的含量和所含的热量与大米相似，维生素a的含量比胡萝卜高1.52~2倍。此外，粗纤维、磷、钙、铁及矿物质的含量也很丰富，黄花菜、木耳、香菇和玉兰片称为干菜的“四大金刚”，对人体健康颇有益处。功能主治：养血平肝，利尿消肿。主治头晕，耳鸣，心悸，腰痛，吐血，衄血，大肠下血，水肿，淋病，咽痛，乳痛等。还可作为病后或产后的调补品。

食疗功效：1.有健脑抗衰功能：日本保健专家列举的八种健脑食物中，居首位者便是黄花菜。他说：“

黄花菜对预防老年人智力衰退，是一种良药。”

2.降低动物血清胆固醇作用：是预防高血脂和延缓机体衰老的佳蔬。黄花菜的营养价值很高。每百克含蛋白质14.1克，钙463毫克，磷173毫克，以及多种维生素，特别是胡萝卜素的含量最为丰富。

3.还有清热、利湿、利尿、健胃消食、明目、安神、止血、通乳、消肿等功能。其花、茎、叶、根都可入药。黄花菜常与黑木耳等斋菜配搭同烹，也可与蛋、鸡、肉等做汤吃或炒食，营养丰富。临床运用：治疗肝炎、黄疸、风湿性关节炎、牙周炎、通乳、痢疾、痔疮、习惯性便秘、小便不通、吐血、鼻出血、肺结核、高脂血症、神经衰弱、老年痴呆症等多种疾病均有不同疗效。

用其根端炖肉或炖鸡，对治疗痔疮、贫血、老年性头晕等，也有较好的效果。注意事项：鲜黄花菜含有秋水仙碱，食用后会引发咽喉发干、呕吐、恶心等现象，但一经蒸煮洗晒后再食用，就无副作用发生。必须在蒸煮晒干后存放，而后食用。营养分析黄花菜有较好的健脑，抗衰老功效，是因含有丰富的卵磷脂，这种物质是机体中许多细胞，特别是大脑细胞的组成成分，对增强和改善大脑功能有重要作用，同时能清除动脉内的沉积物，对注意力不集中、记忆力减退、脑动脉阻塞等症状有特殊疗效，故人们称之为“健脑菜”。另据研究表明，黄花菜能显著降低血清胆固醇的含量，有利于高血压患者的康复，可作为高血压患者的保健蔬菜。黄花菜中还含有效成分能抑制癌细胞的生长，丰富的粗纤维能促进大便的排泄，因此可作为防治肠道癌瘤的食品。编辑本段每100克黄花菜所含营养素如下

热量(199.00千卡)·蛋白质(19.40克)·脂肪(1.40克)·碳水化合物(34.90克)·膳食纤维(7.70克)·

维生素a(307.00微克)·胡萝卜素(1840.00微克)·硫胺素(0.05毫克)·核黄素(0.21毫克)·

尼克酸(3.10毫克)·维生素c(10.00毫克)·维生素e(4.92毫克)·钙(301.00毫克)·磷(216.00毫克)·

钠(59.20毫克)·镁(85.00毫克)·铁(8.10毫克)·锌(3.99毫克)·硒(4.22微克)·铜(0.37毫克)·

锰(1.21毫克)·钾(610.00毫克) 烹饪相关原料介绍黄花菜是人们喜吃的一种传统蔬菜。因其花瓣肥厚，色泽金黄，香味浓郁，食之清香、鲜嫩，爽滑同木耳、草菇，营养价值高，被视作“席上珍品”。黄花菜为百合科萱草属植物花蕾干制品的统称，我国南北各地均有栽培，多分布于中国秦岭以南各地，以湖南、江苏、浙江、湖北、四川、甘肃、陕西所产较多。此外，吉林、广东与内蒙古草原亦有出产。黄花菜的食用部位是其花蕾。花蕾呈细长条状，呈黄色，有芳香气味，每年春、秋两季采收。

黄花菜的品质要求：以洁净、鲜嫩、不蔫、不干、芯尚未开放，无杂物者质优。制作指导 祁花牌新鲜黄花菜1.新鲜黄花菜中含有秋水仙碱，可造成胃肠道中毒症状，故不能生食，须加工晒干，吃之前先用开水焯一下，再用凉水浸泡2小时以上，食用时火力要大，彻底加热，每次食量不宜过多。

2.金针菜适用于凉拌(应先焯熟)、炒、余汤或做配料。3.不宜单独炒食，应配其他食料。

4.另外应选用冷水发制的较好。食疗作用黄花菜性平、味甘、微苦，归肝、脾、肾经；有清热利尿，解毒消肿，止血除烦，宽胸膈，养血平肝，利水通乳，利咽宽胸，清利湿热，发奶等功效；主治眩晕耳鸣、心悸烦闷、小便赤涩、水肿、痔疮便血等病症。其他相关黄花菜始见载于《诗经》。

《古今注》载“欲望人之忧，则赠以丹棘(萱草)”，故名忘忧草。《风土记》载“[萱]花曰宜男，妊妇佩之，必生男”，故名宜男。古代时候以其嫩芽叶供食，因而宋朝以前吟咏萱草者，大都属意忘忧、宜男的含义。宋明以后，中国海员出航必携金针、木耳以代蔬菜；黄花菜还是出口商品，大量销往印度等国，印巴人民常用其养生。《群芳谱》、《野菜笺》、《遵生八笺》等载有加工、食用方法，并谓萱花“干而货之，名为黄花菜”。相传秦末农民起义领袖陈胜起义前，因家境贫寒，又身患疾病，全身浮肿，可谓贫困交加，饥寒交迫，以致常以乞食度日。曾遇一黄姓好心老妇煮些萱草送给他吃，一段时间后，陈胜的全身浮肿慢慢消退，疾病痊愈，身体也强壮起来。后来他与吴广组织农民起义，成为历史上首开先河的农民领袖。陈为感谢黄妇女之恩而，请她常住在家里，并把萱草称为忘忧草。当陈胜、吴广率领农民起义军攻下陈州(今河南淮阳县)建都称王时，士兵们在兵荒马乱中，把生机盎然的黄花菜践踏不成样子，当地有个名叫金针的姑娘，看到这种情形十分痛惜，于是就对其精心管理栽培，结果这些黄花菜死而复活。棵棵长的亭亭玉立，开满迷人的鲜花。人们为纪念金针姑娘，便将黄花菜起名金针菜。清朝年间，宝庆(邵阳古称宝庆)、永州地方官员(当时祁东县与祁阳县未分设，属永州府管辖)开始将黄花菜作为地方贡品向朝廷进贡。清朝朝庭要员、有铁嘴铜牙之称的风流才子纪晓岚最爱吃黄花菜，用餐时一见到餐桌的黄花菜便手舞足蹈，兴奋不能自己。赞美道：黄花菜可是个好菜，清爽香脆，其味无穷，常吃黄花菜的人聪明。孙中山先生曾用“四物汤”作为自己健身的食疗食谱。“四物”即黄花菜、黑木耳、豆碗、豆芽、黄花菜位列其首。“四物汤”营养成分完备，是补血、养血、美容的良方，又是日常素食中价廉物美的珍肴。编辑本段优质黄花菜的特征

(1)外观：色泽浅黄或金黄，质地新鲜无杂物，条身紧长均匀粗壮。

(2)手感：抓一把捏成团，手感柔软且有弹性，松手后每根黄花菜又能很快伸展开。

(3)味道：有爽快的清香气.编辑本段劣质黄花菜的特征(1)外观：色泽深黄略带微红，条身长短不一，

粗细不均，混有杂物，甚至色泽带黑，霉烂变质。(2)手感：硬且易断，弹性差，含水量大

(3)气味：有烟味，硫磺味或霉味。编辑本段相关人群 一般人群均可食用。

1.孕妇、中老年人、过度劳累者尤其适合食用。

2.患有皮肤瘙痒症者忌食。肠胃病患者慎食。编辑本段食疗价值 [性能]

叶甘，性微寒。能清热凉血，利湿热，安神，明目。 [参考] 含维生素a、b、c，蛋白质、脂肪等成分。

[用途] 用于血热出血；小便赤涩；心烦不安；肝虚有热，视物不清。 [用法] 煎汤，煮食，或炒食。

[注意] 入药以鲜品效果好。 [附方] 萱草茅根汤：黄花菜50g，鲜白茅根30g。加水煎汤，代茶饮。本方以鲜白茅根清热凉血止血，与黄花菜配用以增强止血之效。用于血热出血，衄血、咯血、吐血，或便血，口渴心烦。

一位律师也表示，从整个网络购物的交易流程和买家、卖家、快递公司三者的法律关系来看，买家明显处于弱势地位。而这种弱势地位的形成，除了社会诚信机制的缺失外，另一个关键因素就

"【锦潮菌业】黄花菜干货/晾晒/烘烤/不添加防腐剂"的新奇创意项目为不报名，类型是干货，库存级别为当年货，品名是干黄花菜，种类为库存蔬菜及蔬菜制品，产地是福建