焦作特产/菊花片 健国怀药

产品名称	焦作特产/菊花片 健国怀药
公司名称	张小涛
价格	10.00/盒
规格参数	品牌:健国怀药 品种:菊花片 商品条形码:6932869300066
公司地址	中国 河南 焦作市解放区 焦作市中州菜市场东邻中州家属院19号楼3号
联系电话	86 0391 8814288 15978766608

产品详情

品牌	健国怀药	品种	菊花片
商品条形码	6932869300066	等级	1
净重	228克	原产地	河南
保质期	12个月	生产日期	2010.04.07
生产厂家	焦作市健国怀药有限公司	储藏方法	阴凉，干燥，避光
原料与配料	菊花，苹果，柠檬酸，白砂糖，山梨酸钾	卫生许可证	温卫食字（2005...
特产	是	产品标准号	Q/JJH001-2007

名称：菊花片

生产厂家:焦作市健国怀药有限公司

配料:菊花,苹果,柠檬酸,白砂糖,山梨酸钾等

含量：228克/盒

食用方法：打开即食

菊花茶系列产品

---红王茶---

---绿王茶------怀菊花茶---

为了方便大家能用山药做出更多美食，特地从网上搜集了一些关于山药的菜谱，希望对大家有所帮助！！

山药枸杞子汤

步骤： 原料：鲜山药200克，干莲子肉20粒，枸杞子20克，银耳6朵，冰糖少量。

做法：鲜山药去皮，切段，与其余配料共同放入无油的瓦罐中，加清水浸泡，用小火慢炖2小时，汤液黏稠即起锅。

这道甜品以山药、莲子益气健脾，以枸杞子、银耳滋阴补肾，针对阴阳两虚的症状尤为适合。

红枣山药炖母鸡(图)

自从上次给好朋友炖了红枣鸡汤后，一直对这个有点甜滋滋的东东念念不忘~~（因为当时我只喝了一口，还是尝味道来的~！）多食用山药可以健脾补肺，固肾益精，聪耳明目，助五脏，强筋骨，长志安神，延年益寿，再加上红枣润心肺、止咳、补五脏、治虚损的功效，这个秋季~~一起来呵护我们的“五脏庙”吧~！

原材料：母鸡半只、山药、红枣

调料：老姜、香葱、盐、干花椒少许

制作步骤：

1、山药洗净去皮（最好戴上一次性手套或是套上塑料袋处理山药，要不会麻手的~一定要小心呢~~）切滚刀，红枣洗净去核备用（不去核会上火的，兔兔是警纪卡凡tx的教导~~嘿嘿~~）。

2、母鸡切成小块（便于使用的大小就好~！），先在炒锅了炒干水分。

3、炖锅里装适量的清水，放入姜片，香葱（打个结就好，不用切段），少许干花椒，待水开后，把炒好的鸡块放入中火烧开。

4、待鸡块炖熟后，放入红枣继续炖，待鸡块炖软后，就可以加入山药了，转小火慢炖至山药熟透就好了~！

鸡汤很清甜，宵夜可以用剩下的鸡汤煮汤汤饭~！

黄金山药条

特点： 色泽金黄，口味香咸。原料：山药500克，熟咸鸭蛋黄6只，花生油、白糖、味精各适量。

制作方法：（1）山药去皮切条。熟咸鸭蛋黄用刀压碎，加白糖、味精调匀。（2）锅内加花生油，烧至五成热时，加山药条，炸至金黄色捞出。（3）锅中加少许油，加咸鸭蛋黄炒匀，加山药条颠炒均匀即成。

操作要点：山药炸至金黄色，炒鸭蛋黄要用中火，翻勺要均匀。

话梅山药

· 配 料: 山药400克，话梅10克，白糖，白醋。 · 特 色: 色泽洁白，酸甜可口，休闲口味。 · 操 作: 选精壮山药，去表皮，置清水中洗净，切成规则长方形。在盛器中加入白糖、白醋、话梅加温水拌匀置于冰箱待用。将炒锅加水烧开，投入山药片，氽入沸水后捞了沥干，放入以上待用盛器中，浸泡1小时左右，再移入冰箱（ 5°C左右）冷藏1小时，取出装盘。 · 营养价值: 山药 - 山药富含碳水化合物和蛋白质，据测定：细长毛山药每500克含蛋白质7.1克、糖67克、钙67毫克、磷200毫克、铁1.4毫克、热量296千卡，还含有丰富的维生素。.

北京小吃-山药饼

原料：山药、干淀粉、白糖、糖桂花、红果、花生油

掌故说明 ：北京著名传统风味小吃。山药饼色泽金黄，表皮焦脆酥香，肉质细嫩酸甜，开胃健脾。

制作方法 ：将山药洗净，蒸熟去皮，过箩；干淀粉碾碎过细箩，掺入熟山药中，揉成面团；将红果洗净去核，放入锅中，加入凉水，用微火煮，熬净汤汁时，取出过细箩，再放入锅中，加入白糖和糖桂花，用微火炒至能立住筷子时即成红果馅；将山药面团摘剂，摁成周围薄、中间厚的圆皮，包上红果馅，揪去收口处面头，按成小饼；锅内花生油用旺火烧至四成热时，放入山药，炸至呈金黄色时即成。

山药炖牛腩

特点：牛腩入口即化，与山药味道巧妙融合备料时间：8分钟烹调时间：25分钟原料:山药、牛腩。调料:八角、葱、姜、料酒、糖、味精、盐、鸡精、剁辣椒。做法：1.山药洗净去皮切块，牛腩切小块焯水去浮沫。2.锅中放油，先将八角炸香，再煸葱姜块，加料酒、水，下牛腩，翻炒后放入高压锅中煮20分钟取出。3.锅中放油，倒入牛腩，再加入山药、糖、剁辣椒、味精、盐、鸡精调味，一同炖至软烂入味即可。

凉拌山药

材料：山药 西芹 黄瓜 胡萝卜

调味料：盐、醋、味精、麻辣油

做法：山药去皮洗净，切片，在开水里面焯后速度放入冷水中，西芹、胡萝卜同样焯水放入冷水冲凉

加上所有的调味料拌匀就好了

山药莲子炖肚条

原料：山药600克、猪肚1/2个、莲子(去心)75克、香菇4朵、枸杞子2大匙

辅料：(1)酒1大匙 (2)盐1茶匙、胡椒粉少许、高汤5杯

做法：1. 猪肚洗净，先氽烫过，再用调味料(1)和5杯清水煮40分钟，使其熟软，捞出后浸泡冷水再切条。

2.香菇泡软，去梗，对切两半，莲子一同放入高汤内，连同猪肚先煮20分钟。

3.山药去皮，切厚片，放入再到熟软，红20分钟上，加入调味料（2）及枸桤子，即可盛出食用。

注意：洗猪肚要先用面粉及色拉油揉搓，冲净黏液后，再以酒和醋洗净，才不会留下异味。

煮猪肚的汤最好不要再用，另外准备高汤熬煮，汤汁较清香。

将煮好的猪肚冲冷水，可增加口感的脆度。

山药芦荟鸡煲

材料：山药、芦荟、鸡肉

专家点评：此煲可以清肝降火气，有祛痘除斑的效果，可润泽肌肤。

山药：山药含有各种荷尔蒙基本物质，有促进内分泌荷尔蒙的合成作用。作用于皮肤时，能促进细胞的新陈代谢、提升肌肤保湿功能并改善体质。

芦荟：能清理肠胃，可以促进排便和排毒，减少体内聚积的脂肪

滋补特色菜山药烧鸡(图)

原材料：山药、鸡拉

佐料：老姜、花椒、大料、干海椒、郫县豆瓣

做法:1、鸡切3厘米大小的块，山药差不多大小；

2、大火油旺，下老姜、花椒、大料炒香，下鸡块，至水汽 炒干
，下干海椒、郫县豆瓣，炒至鸡肉上色；

3、加水烧鸡，因山药 极脆可以等鸡肉脱附后下山药，加盐和味精调味即可起锅拉。

提示：如果有高压锅，则把鸡和山药一同加入高压锅内压10分钟即可起锅拉。

黑芝麻山药酥

药材：山药250克、黑芝麻15克

调味料：白糖100克

做法：1、山药去皮，切成长条，加入油中炸至外硬内软、浮起时捞出备用。

2、将锅用大火烧热，用油滑锅，放入白糖，加水适量至糖溶化，炒至糖汁呈米黄色。

3、放入炸好的山药块，不停地翻炒，使外皮包上一层糖衣，直至全部包牢。

4、起锅前，在糖衣未凝固时，撒上炒香的黑芝麻即可。

药材功效：

1、山药具补脾益肾之效。

2、黑芝麻性平味甘，可补肾滋阴。根据现代药理研究，它含有丰富的维生素e，可活化细胞，增加毛发的光泽并防止脱发。

山药鱿鱼汤

用料：鱿鱼板250克，山药100克，青菜(任选)少许，鸡蛋、面粉各少许，高汤1000毫升，柠檬汁1小匙，鱼露1大匙，花生油、料酒、淡酱油、精盐、味精各适量。

制法：1、鱿鱼板洗净切长条，放入热水中焯烫1分钟捞出。

2、山药去皮切块，放入清水中浸泡。青菜洗净切条。

3、蛋液加面粉搅匀，将青菜挂糊入七成热油中炸熟。

4、汤锅中倒入8杯高汤，加入山药，烹入柠檬汁、鱼露、料酒、酱油煮至山药熟烂，下入鱿鱼条烫熟，放入精盐、味精推匀，盛入汤碗中，放入炸青菜即可。

功效：润肠通便，祛火清热，滋阴养血，补虚润肤。

酸甜山药

1)山药洗净,切长条,要浸在冰水中,以免变黑

2)水开后,山药煮2,3分钟捞出.

3)留少许煮山药的水,放入冰糖,枸杞,融化后,滴少许白醋.煮好的酸甜汁浇在山药上就ok了.

烩山药丸子

特点：荤素搭配，味道浓厚。

备料时间：5分钟烹调时间：15分钟原料:山药、肉末、蒜薹、香菇、红椒、蛋液。调料:料酒、盐、味精、糖、胡椒粉、酱油、淀粉、汤、葱、姜。做法：1.蒜薹洗净切段，香菇、红椒洗净切块。2.山药去皮煮熟后压成泥状，加入肉末、蛋液、料酒、盐、胡椒粉搅拌成肉馅。3.锅中放入大量油，油热后将肉馅挤成丸子状下油锅炸硬即可捞出。4.锅中留少量油将葱、姜块煸香，加料酒、酱油、汤、糖、味精、盐、胡椒粉调味。5.待丸子熟时下蒜薹、香菇、红椒，烧熟后用水淀粉勾芡即可

拔丝山药

特色：糖丝甜脆香酥，山药软嫩香甜，并有健脾、除湿，益肺固肾，益精补气之功效。

制作材料：主料：山药200克。青红丝刀克。白糖40克、花生油500克（实耗油75克）。

做法：山药洗净去皮，切滚刀块，用沸水烫后捞出汤水，放入五成热的油锅中，炸熟至金黄色捞出。炒锅内放油烧至四成热（约100°C），用小火放入白糖溶化，炒至金黄色起泡时，迅速倒入山药，翻匀糖液，端离火眼顶翻，撒上青红丝盛入抹芝麻油的盘中即成。上菜时外带一碗凉开水用筷子蘸水食用