

长期供应优质干辣椒 湖北襄樊

产品名称	长期供应优质干辣椒 湖北襄樊
公司名称	襄樊朱集农特产经销商
价格	20.00/千克
规格参数	产地/厂家:湖北襄樊 品种:朝天椒 类型:长角椒类
公司地址	中国 湖北 襄樊市襄阳区 襄阳区朱集镇
联系电话	86 0711 13412899669 13412899669

产品详情

产地/厂家	湖北襄樊	品种	朝天椒
类型	长角椒类	状态	干辣椒
安全性	放心菜	椒长	5-6 (cm)
水分	13 (%)	霉变椒	0 (%)
黄白椒	0 (%)	不熟椒	0 (%)
破碎椒	0 (%)	杂质	0 (%)
原产地	湖北		

【干辣椒的食用人群】

1.一般人群均可食用。 2.不宜多食，阴虚有热者勿食；因辣椒具有较强的刺激性，容易引起口干、咳嗽、咽痛、便秘等。同时眼疾患者、食管炎、胃肠炎、胃溃疡、痔疮患者应少吃或忌食；另外除有火热病症或阴虚火旺外，高血压病，肺结核病患者也应慎食。

【干辣椒的食用方法】

1.辣椒适用于炒、拌、炆和做泡菜等。 2.在切辣椒时，先将刀在冷水中蘸一下，再切就不会辣眼睛了。 3.火锅配料，熬制火锅底料时加入干辣椒，花椒等佐料，熬出的汤料麻辣鲜香。 4.干辣椒除用于火锅外，还普遍用于家常菜的烹调当中，比如“干煸肉丝”、“炒油菜”、“炒芥蓝菜”、“糖醋莲花白”、“脆炒三丝”、“干烧鱼”、“折二根炒腊肉”“爆炒田螺”“脆皮肥肠”等家常菜。 5.炒菜用。炒菜特别是时令蔬菜时，油烧至八成熟时，加入干辣椒，待辣椒炒至油亮时放入蔬菜，炒出的菜青香带辣，色香俱全。 6.佐餐用。五六十年代菜品少，许多该年代生人对此吃法记忆犹新。将适量油烧至七成熟，放入干辣椒，翻炒至油亮时起锅，放入少许盐，味精。以此下饭，实为饭遭殃，呵呵。

【干辣椒的营养】

1.辣椒含有丰富的维生素c，可以控制心脏病及冠状动脉硬化，降低胆固醇；2.辣椒含有较多抗氧化物质，可预防癌症及其他慢性疾病；3.吃饭不香、饭量减少时，在菜里放上一些辣椒就能改善食欲、增加饭量；4.辣椒具有强烈的促进血液循环的作用，可以改善怕冷、冻伤、血管性头痛等症状；5.辣椒含有一种特殊物质，能加速新陈代谢天谢地达到燃烧体内脂肪的效果，从而起到减肥作用；这种物质还可以促进荷尔蒙分泌，对皮肤有很好的美容保健作用，是女性的“补品”。

【干辣椒的食疗作用】

辣椒含有丰富的维生素等，食用辣椒，能增加饭量，增强体力，改善怕冷、冻伤、血管性头痛等症状。辣椒含有一种物殊物质，能加速新陈代谢，促进荷尔蒙分泌，保健皮肤。富含维生素c，可以控制心脏病及冠状动脉硬化，降低胆固醇。含有较多抗氧化物质，可预防癌症及其他慢性疾病。可以使呼吸道畅通，用以治疗咳嗽、感冒。辣椒还能杀抑胃腹内的寄生虫。 1.

解热、镇痛：辣椒辛温，能够通过发汗而降低体温，并缓解肌肉疼痛，因此具有较强的解热镇痛作用。

2. 预防癌种：辣椒的有效成分辣椒素是一种抗氧化物质，它可阻止有关细胞的新陈代谢，从而终止细胞组织的癌变过程，降低癌症细胞的发生率。 3. 增加食欲、帮且消化：辣椒强烈的香辣味能刺激唾液和胃液的分泌，增加食欲，促进肠道蠕动，帮助消化。 4.

降脂减肥：辣椒所含的辣椒素，能够促进脂肪的新陈代谢，防止体内脂肪积存，有利于降脂减肥防病。

5.但是过多食用辣椒素会剧烈刺激胃肠黏膜，引起胃痛、腹泻并使肛门烧灼刺疼，诱发胃肠疾病，促使痔疮出血,切忌哦!