

优质干辣椒 湖北 红辣椒

产品名称	优质干辣椒 湖北 红辣椒
公司名称	襄樊朱集农特产经销商
价格	20000.00/吨
规格参数	产地/厂家:湖北 品种:红辣椒 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	品种	红辣椒
类型	长角椒类	状态	干辣椒
安全性	放心菜	椒长	5-7 (cm)
水分	13 (%)	霉变椒	0 (%)
破碎椒	0.1 (%)	杂质	0 (%)
原产地	四川		

【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】

【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”。

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。