

## 250g盒装香椿芽 一级无公害香椿芽

产品名称	250g盒装香椿芽 一级无公害香椿芽
公司名称	陇南庄园植物油开发有限公司
价格	面议
规格参数	品种:香椿 品牌:康耳 安全性:AAA
公司地址	甘肃省陇南市康县王坝独一味工业园区
联系电话	0939-5125802

## 产品详情

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

香椿芽，别名：香椿、椿、春阳树、春甜树、椿芽、毛椿，古名杔、樛，别名椿芽。拉丁文名：toona sinensis(a.juss.) roem.，楝科、楝属乔木中以嫩茎叶供食的栽培种，每100克鲜嫩茎叶中含水分约84克、蛋白质9.8克左右、维生素c58毫克及钙、磷、维生素a、维生素b1、维生素b2等，并具芳香气味。叶柄折断处无白色浆液。可炒食、凉拌、油炸、干制和腌渍。树皮、根皮和种子均可入药。中国是唯一用香椿作蔬菜的国家，山东、安徽、河南和陕西等地广泛栽培。广西北部、湖南西部和四川等地栽培也较多。

### 主要价值

幼芽嫩叶芳香可口，供蔬食；木材黄褐色而具红色环带，纹理美丽，质坚硬，有光泽，耐腐力强，易施工，为家具、室内装饰品及造船的优良木材；根皮及果入药，有收敛止血、去湿止痛之功效。药用价值

树皮及根皮的内层皮(椿白皮)：苦、涩，凉。除热，燥湿，涩肠，止血，杀虫。香椿芽用于痢疾，泄泻，小便淋痛，便血，血崩，带下病，风湿腰腿痛。

叶(椿叶)：苦，平。消炎，解毒，杀虫。用于痔疮，痢疾。果实(香椿子)：辛、苦，温。祛风，散寒，止痛。用于泄泻，痢疾，胃痛。【营养成分】富含蛋白质、钙、磷，胡萝卜素和维生素的含量也很高，另外还含脂肪、糖和粗纤维等。【性味归经】性凉，味苦。入肺、胃、大肠经。【功效】保肝、健脾、补血、舒筋、消炎抗菌。食用价值

提高机体免疫功能，润泽肌肤 香椿含有丰富的维生素c、胡萝卜素等物质，有助于增强机体免疫功能，并有很好的润滑肌肤的作用，是保健美容的良好食品。涩血止痢，止崩  
香椿能燥湿清热，收敛固涩，可用于久泻久痢，肠痔便血，崩漏带下等病症。祛虫疗癣 香椿具有抗菌消炎，杀虫的作用，可用治蛔虫病、疮癣、疥癩等病。【食用方法】香椿芽入菜，吃法很多。通常有香椿拌豆腐、香椿炒鸡蛋、盐渍生香椿、油炸香椿鱼，也可将香椿与大米同煮，调以香油、味精、精盐等，香糯可口。还可将香椿和大蒜一起捣烂成糊状，加些香油、酱油、醋、精盐及适量凉开水，作成香椿蒜汁，用其浇拌面条，别具风味。【饮食宜忌】香椿为生发物，多食易诱使痼疾复发，故慢性病患者应少食或不食。菜品特色香嫩爽口，具有香椿独特的风味。做法

一、香椿芽炒鸡蛋香椿芽放入沸水中焯一下，捞出浸在冷水中取适量捞出并切碎（不能切的太碎）放入鸡蛋液中，加入少量盐鸡精，葱花拌匀油锅中放入葱、姜爆香将蛋液和香椿末倒入热锅热油中，待其凝固再翻炒至熟即可二、香椿芽拌蟹黄（强烈推荐）1、香椿拌上蟹黄蟹肉，撒点面盐，拌匀，其它作料不用放。2、一盘香椿拌蟹黄，就这么简单，做好了。香椿是紫的，蟹黄是黄的，蟹肉是白的，一盘完美的艺术品，呈现在你的面前，简单归简单，香椿拌蟹黄，香椿的香，蟹黄蟹肉的鲜，相辅相成，相得益彰，是大自然赐给人间的美食，吃到嘴里，稍微嚼一嚼，那种香，那种鲜，沁人心脾，全身的毛孔，淋漓痛快，没有一处不舒坦。这道菜不是你想吃就会有的，首先香椿要选择经历过严寒的冬天的肆虐，来年发的芽才会有更浓郁的香味，然后选择又大又肥的螃蟹，取其蟹黄来拌。然而这个季节不是每一种螃蟹都会有蟹黄的，但连云港的梭子蟹（也叫铜蟹）才会在春寒料峭的季节有蟹黄，这个时候也是吃梭子蟹的最佳季节，（大棚里种的香椿和冰箱里冻的大闸蟹的黄就不要拿来了，味道差的太远）简单地说：香椿等待了一个漫长的冬季就是为梭子蟹而发芽，而肥美的梭子蟹也只有配香椿芽才能吃出难忘的美味，文字已经无法形容啦！小伙伴们赶快行动吧！食用介绍1.开胃健脾香椿炒蛋

香椿是时令名品，含香椿素等挥发性芳香族有机物，可健脾开胃，增加食欲。 2.抗衰老 含有维生素e，有抗衰老和补阳滋阴的作用，故有“助孕素”的美称。 3.清热利湿 香椿具有清热利湿、利尿解毒之功效，是辅助治疗肠炎、痢疾、泌尿系统感染的良药。故民间有“常食香椿芽不染病”的说法。 4.可治蛔虫病 香椿的挥发气味能透过蛔虫的表皮，使蛔虫不能附着在肠壁上而被排出体外，可用治蛔虫病。 5.美容 香椿含有丰富的维生素c、胡萝卜素等，有助于增强机体免疫功能，并有润滑肌肤的作用，是保健美容的良好食品。

本产品的品种是香椿，品牌是康耳，安全性是AAA，原产地是康县