

邳州2014新鲜银杏 大果银杏

产品名称	邳州2014新鲜银杏 大果银杏
公司名称	徐州林果电子商务有限公司
价格	面议
规格参数	品种:大果银杏 等级:特级 千克粒数: 300
公司地址	江苏邳州市中浙国贸
联系电话	15862281668

产品详情

白果又称银杏、公孙树子。个如杏核大小色洁白如玉，其味甘、苦、涩，过食易引起腹泄。

【性味与归经】甘、苦、涩，平；有毒。归肺、肾经。

【功能与主治】敛肺定喘，止带缩尿。用于痰多喘咳，带下白浊，遗尿尿频。

【用法与用量】5~10g。

【注意】生食有毒。

【贮藏】置通风干燥处。

白果的基本介绍：白果，为银杏科落叶乔木银杏的干燥成熟种子。秋季种子成熟时采收，除去肉质种皮外层，稍蒸或略煮后，烘干。个如杏核大小色洁白如玉。银杏是现存种子植物中最古老的子遗植物。植物学家常把银杏与恐龙相提并论，并有植物界的大熊猫之称。银杏属于干果类，在诸多的干果中，银杏的经济价值排名第三。白果的价值主要体现在食用和药用。白果的功效与作用分为三大类：一 美食美味。二 养生保健，药用。三 美容祛斑 美容养颜。白果的营养价值：

白果果仁含有多种营养元素，除淀粉、蛋白质、脂肪、糖类之外，还含有维生素c，核黄素、胡萝卜素、钙、磷、铁、钾、镁等微量元素，以及银杏酸、白果酚、五碳多糖、脂固醇等成分。具有益肺气、治咳嗽、止带虫、缩小便、平皴皱、护血管、增加血流量等食疗作用和医用效果。白果的选购：干燥的种子呈倒卵形或椭圆形，略扁，长径1.5~2.5厘米，短径1~1.8厘米。外壳(种皮)白色、灰白色至淡棕黄色，平滑，坚硬，边缘有2条棱线盘绕，顶端渐尖，基部有1~2个圆点状种柄痕。壳内有长而扁圆形的种仁，剥落时一端有淡棕色的薄膜。种仁淡黄色或黄绿色，内部白色，粉质。中心有空隙。靠近顶端有子叶2枚或更多。气微，味甘、微苦涩。以外壳白色、种仁饱满、里面色白者佳。白果的食用方法：银杏主要有炒食、烤食、煮食、配菜、糕点、蜜饯、罐头、饮料和酒类。一 煲汤，炒菜，熬粥，炒饭，磨豆浆等均可。二 养生保健，药用：银杏具有重要的药用价值。银杏果营

养丰富，具有天然保健作用，长期食用能够延缓衰老，益寿延年。在药用价值方面，明代李时珍曾曰：“入肺经、益脾气、定喘咳、缩小便。”银杏果仁内含黄酮甙、银杏酸等多种成分，具有抗结核、抗真菌、抑制癌细胞扩散的作用。医药界主要从银杏叶中提取黄酮甙制药，如6911片、舒血宁片等，临床应用于治疗冠心病、心绞痛、心脑血管类疾病。银杏果、叶提取物还具有美容功效，可用来配制美容产品，目前市场上用其配制的护肤、护发等方面的产品已达50余种。

1.抗衰老。银杏还具有通畅血管、改善大脑功能、延缓老年人脑衰老、增强记忆能力、治疗老年痴呆症和脑供血不足等功效，银杏抗衰老的本领。在德国和法国的科学影响很大。

2.保护肝脏。银杏还可以保护肝脏、减少心律不齐、防止过敏反应中致命性的支气管收缩，还可以应用于对付哮喘、移植排异、心肌梗塞、中风、器官保护和透析。

3.防治心血管疾病。种仁中的黄酮甙、苦内脂对脑血栓、老年性痴呆、高血压、高血脂、冠心病、动脉硬化、脑功能减退等疾病还具有特殊的预防和治疗效果。

三 美容祛斑 美容养颜。白果仁性味甘、苦、涩、干，白果酸在体外可抑制一些皮肤真菌，故外用可治头面手足多种碍容性皮肤病，并可延缓皮肤衰老，防止皮肤粗糙。白果有美白 补充维生素的作用。白果在淡斑方面效果不错。白果消除青春痘。白果适量，每晚临睡前用温水将患部洗净。将去掉外壳的白果种仁，用刀切成平面，频搓患部，边搓边消去用过部分，每次1—2粒种仁，一般用药7—14次，青春痘既可消失。摘自《妇女生活》。白果是一种防辐射的食物，对妇女病有治疗作用，可治白带之类妇科病，也能止咳润肺，被称为养脑神果，提高记忆力，防痴呆。银杏食用方法：（食用方法不影响其功效和营养）

一.剥壳方法：
1.将白果横立，用刀把头或其它钝器如锤子敲一下，它会裂开一条缝。2.剥开，搞出带衣的果仁。
3.将水煮开，将果仁放入，煮小会儿，用竹筷搅一会儿，大部分红衣可去除；剩余红衣趁热剥去。

二.生食方法：

1.取8-10粒白果去壳后直接食用或取肉拍碎，加热牛奶（豆浆）和食糖（蜂蜜）冲泡，也可以直接泡茶。
2.美食功效：《本草纲目》中记述其功效：“生食降痰，消毒入虫。”生食可以止咳润肺、美容养颜、延年益寿。

三.微波炉烘烤：

1.制作方法：取适量白果放入信封或其它器皿中（不需剥壳，吃时再去壳），用中火烘烤1-3分钟即可。
2.美食功效：清香怡口，润肺益寿。

四.椒盐白果：1.制作方法：将白果壳敲破（同生食剥壳方法，以下吃法全部需要先剥壳），炒锅上火，放入花椒、盐、少许味精，倒入白果，用中火炒至成熟即可。

2.美食特点：口味咸香、松软怡口。

3.美食功效：活血化瘀，平喘敛肺。有利于增加血流量，可防止血脉硬化、改善血液循环、增强记忆。

五.白果炖鸡：

1.美食原料：新鲜母鸡1只、白果250克、绍酒30克、姜片15克、盐10克、新鲜香菇（可选）。

2.制作方法：（1）将鸡宰杀，去毛、去内脏，清水洗净。（2）将白果壳敲开，将种仁洗净。（3）将老母鸡剁成块状或整只入锅，加水（以淹没鸡为度），放姜片、绍酒。（4）加盖焖烧30分钟左右，至鸡半熟，放入白果、香菇、盐，加盖用文火烧15分钟左右，至鸡肉酥烂、汤浓即可。

3.美食特点：汤汁浓白，鸡肉鲜嫩，软熟适口。

4.美食功效：具有健胃补脾，清热解暑，降脂降压，防癌抗癌之作用。

六.白果烧牛肉：1.美食特点：软烂香甜、形态丰满。2.美食原料：牛肉750克，葱50克，白果250克，姜50克，酱油50克，白糖20克，淀粉10克，味精3克，盐3克，豆油40克。3.制作方法：

（1）牛肉洗净，切成4厘米见方的块。
（2）白果去壳，用油将果仁稍过一下，捞出，放入开水里，搓去嫩皮。

（3）炒锅上火烧热，放少许油。投入白糖10克，抄成红色时，下入牛肉块，煸炒片刻。

（4）待糖色与肉块炒匀时，加进开水，以没过牛肉为好。

（5）同时下入白果仁、白糖10克、葱块和生姜块，用旺火烧开，小火煨烂软。

（6）捡去葱块和姜块，用水调好淀粉后，倒入炒锅中，匀薄芡，出锅，即可。

4.美食功效：益气补虚，清座软坚，对动脉硬化、高血脂、高血压等心血管疾病有防治作用。

七.拔丝白果：1.美食特点：色泽清雅、口味甜美、口感软糯、清香诱人。

2.美食原料：白果250克、白糖150克、色拉油少许、水。3.制作方法：（1）白果去壳洗净，过水2分钟。

（2）将洗净的白果裹上单液，放入干生粉中拍粉待用。

（3）炒锅上火，放入少量色拉油加热，加入清水、白糖，用小火熬粘。（4）放入白果，翻炒均匀。

4.美食功效：祛痰散瘀、清座软坚、泽肤美容。保存方法：

1、用透气的东西包着，比如说纸盒子、布袋子，在室温下可保存三至六个月
2、如果空气很潮，要拿出来看看，避免表壳发霉，不过，表壳发霉了洗洗表壳，晒晒，还是一样可以吃。没有影响。

3、最重要的是，要防止干掉，干掉就没有办法吃了。4、如果想保存的时间长的话，就可以直接放冰箱

的冷冻室里。冷冻！不是冷藏！冷冻的话，可以吃到明年新鲜银杏再次上市。5、如果是在南方，空气本身比较潮，那么，建议直接放布袋子里，太阳好的时候拿出来晒晒。不晒也问题不大。这样就可以收三至六个月。6、长时间保存，请冷冻！7、常温超过15度，必须放冰箱保存，本店不承担由于保存不善白果坏了，或者发霉了，不可以吃的后果！！

本产品的品种是大果银杏，等级是特级，千克粒数是 300