散装光中杏仁 香甜养颜 白杏仁片 低价直销 小粒去皮生杏仁

产品名称	散装光中杏仁 香甜养颜 白杏仁片 低价直销 小粒去皮生杏仁
公司名称	济南海亮商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品种:甜杏仁 等级:1 破碎率≤:3.0（%）
公司地址	济南市天桥区文苑花园济齐路14-9、14-10号第一栋1单元201号
联系电话	13001705864 18663731085

产品详情

杏仁果长在短距（short spur）上，具有未成熟的外观。当果实成熟时，它绿色的外壳会裂开，而显露出包在粗糙外壳中的核仁，核仁为黄色且有很多小洞，外壳为坚硬的木质。 杏仁果为扁平卵形，一端圆，另一端尖，覆有褐色的薄皮。核仁含有20%的蛋白质，不含淀粉，磨碎、加压后，榨出的油脂，大约是本身重量的一半，杏仁油为淡黄色，虽然没有香味，但具有软化皮肤的功效。

营养成分

杏仁富含蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、b族维生素、维生素c、维生素p以及钙、磷、铁等营养成分。其中胡萝卜素的含量在果品中仅次于芒果，人们将杏仁称为抗癌之果。杏仁含有丰富的脂肪油，有降低胆固醇的作用，因此，杏仁对防治心血管系统疾病有良好的作用；中医中药理论认为，杏仁具有生津止渴、润肺定喘的功效，常用于肺燥喘咳等患者的保健与治疗。甜杏仁作为食品，可作扁桃仁的代替品。美国研究人员的一项最新研究成果显示，胆固醇水平正常或稍高的人，可以用杏仁取代其膳食中的低营养密度食品，达到降低血液胆固醇并保持心脏健康的目的。研究者认为，杏仁中所富含的多种营养素，比如维生素e，单不饱和脂肪和膳食纤维共同作用能够有效降低心脏病的发病危险。样本中85位中老年志愿者（平均年龄56岁）的总胆固醇水平降低了7.6%，低密度脂蛋白胆固醇水平下降了9%。也未造成体重的增加。

文献记载

出自《本草经集注》。

1. 《名医别录》：杏核仁，五月采之。其两仁者杀人，可以毒狗。生晋山川谷。

2. 孙思邈：杏仁作汤，如白沫不解者，食之令气壅身热；汤经宿者，动冷气。

3. 《本草拾遗》：杏酪浓煎如膏，服之润五脏，去痰嗽。

杏仁

4. 《养性要钞》：治食杏仁中毒，下利烦苦，方以梅子汁解之。又方以蓝青汁服之。

5. 《本草图经》：杏核仁，今处处有之。其实亦数种，黄而圆者名金杏。相传云种出济南郡之分流山，彼人谓之汉帝杏，今近都多种之，熟最早。其扁而青黄者名木杏，味酢，不及金杏。杏子入药，今以东来者为胜，仍用家园种者。山杏不堪入药。五月采，破核去双仁者。

6. 《神农本草经》：主咳逆上气雷鸣，喉痹，下气，产乳金疮，寒心奔豚。

7. 《本草经集注》：解锡、胡粉毒。

8. 《名医别录》：主惊癎，心下烦热，风气去来，时行头痛，解肌，消心下急，杀狗毒。

食用方法
甜杏仁可以直接食用，就可以直接吸收杏仁的丰富的营养。杏仁可以被做成很多的不同的形式，比如杏仁饮料、杏仁饼干等。杏仁还可以用来做菜煲汤等很多的食用方法。不可生食，宜炒熟或蒸熟或温油炸制为宜。

杏仁茶

原料：杏仁200克、糯米100克、冰糖10克

做法：1、杏仁用清水浸泡10分钟，撕去外面的果皮。糯米淘洗干净后浸泡5-8小时；

2、将泡好的糯米、杏仁一起放入搅拌机内，加入200ml左右的清水，用低速搅打，直到颜色变得奶白

3、将打好的杏仁茶倒在漏网，过滤好的汁留在汤锅中，加入冰糖，用小火慢慢搅拌至冰糖溶化即可；

香煎杏仁南瓜饼

原料：南瓜100克、面粉、糯米粉适量，杏仁。

配料：黑芝麻、香菜叶子若干。

做法：1、南瓜切薄片蒸熟；；

2、杏仁、香菜叶、黑芝麻洗干净沥干水分；

3、把南瓜压成泥，加入糯米粉和面粉，两种粉的比例是1：1；

5、揉成面团；

6、分成小团，搓圆再压扁成南瓜饼，压上杏仁、香菜叶、黑芝麻；

7、放入锅内煎至金黄即可；

杏仁草莓奶昔

原料：草莓5-6颗、牛奶一包、杏仁几颗。

做法：把牛奶和草莓放进搅拌机里打几秒钟，倒进杯子里，加入捣碎的杏仁即可。

西芹杏仁炒虾仁

原料：虾仁100克、西芹100克、熟杏仁20个、蒜、葱若干、料酒1汤匙（15ml）、适量盐、糖、生抽、白胡椒粉、糖、水芡粉。

做法：1、虾仁开背去黑线，洗净，适量盐、白胡椒粉腌5分钟；

2、西芹撕去老筋洗净，斜切成段，在开水中焯一下，捞出浸入凉水备用；

3、将调料倒入小碗中和匀；

4、热锅，7分热的油，入拌过芡粉的虾仁迅速滑炒，虾仁变色、弯曲后就盛出来；

5、热锅，入少量油，爆香蒜、葱后倒入调料，依次倒入西芹、虾仁和杏仁，翻炒匀，既可出锅。

电话：0531-85668606

欢迎来电咨询！！！

本产品的品种是甜杏仁，等级是1，破碎率≤是3.0（%），不饱满率≤是2.0（%），杂质≤是1.0（%），水分≤是5.0（%），色泽、气味是正常，产地/厂家是山东济南，品牌是光中杏仁