

雷公笋 雷公笋 90.0

产品名称	雷公笋 雷公笋 90.0
公司名称	昌邑市松井生姜专业合作社
价格	面议
规格参数	品种:雷公笋 等级:1 完整性 :90.0
公司地址	J昌邑市围子镇张家村
联系电话	13583602661

产品详情

为姜科多年宿根直立草木，通常1.2米，顶部常分枝，茎

美味雷公笋

圆有节，稍带紫红色。叶互生，单叶，螺旋状排列，长圆形成披针形基部抱茎，背部密生灰色绢毛，叶鞘宽而封闭，故称“闭鞘姜”。又由于其嫩茎似笋，喜荫湿，风雨雷电交加天气长得更好，故海南人称之为“雷公笋”。

分布

雷公笋遍布琼南山区的溪沟旁、田坎上、山湾里、岭脚下。每逢四五月春风化雨时破土而出。茎笋约食指般粗细、筷子般长短。

利用

海南地区开春后2—10月上山采回生的嫩茎食。除食用外，闭鞘姜还可供药用。

雷公笋

其根状茎药用内服治水肿，外洗疮疖，利尿，消肿，拔毒。主治肾炎，浮肿，肝硬化腹水，小便不利，尿道刺痛，肾结石等。可干品1—3钱，水煎服。鲜品捣烂外敷治无名肿毒。药根茎秋末采收，洗净、去根须、切片、蒸熟晒干备用。雷公笋含有丰富的皂甙、总黄酮，对心血管、高血压、糖尿病患者常年食用有特别功效，能提高人体免疫力，其肉质厚、质鲜嫩脆、清香可口，是不可多得的、增进健康的无公害绿色食品。经农业部热带产品质量监督检测中心检测，国家质量监督检验检疫总局批准为“无公害天然绿色食品”，其产品可制成保鲜笋、清水罐头、腌制品、干制品和饮料。

食用方法：鲜食或将茎制成酸笋。

腌制方法：将煮沸的米饭水冷却后加入少许盐，放入切成段的嫩茎腌渍，5—7天发出诱人酸味时可食用。制成的笋呈浅黄，可生食凉拌或炒、煮食，加入鱼、肉等同煮味更佳，食后清凉开胃、清热解毒、清肝明目、降血压，有治疗便秘和消食、利尿等多种食疗功效。

鲜茎食用方法：将嫩茎切成片后于沸水中煮2—3分钟后炒食或煮汤或凉拌。花亦可食，炒食或煮汤，既美观又美味。但根头新鲜时有毒，不可鲜食根头。酸雷公笋汤又是清热解毒良药，一年四季常喝雷公笋汤，可少生病。

本产品的品种是雷公笋，等级是1，完整性 是90.0，杂质 是1.0，农药残留量是1.0，安全性是有机食品，产地是海南