

山西运城柿饼 农家自制柿饼干 特大特级柿子饼（价格详谈）

产品名称	山西运城柿饼 农家自制柿饼干 特大特级柿子饼（价格详谈）
公司名称	太原市小店区晋鑫源贸易行
价格	14.00/件
规格参数	品牌:运城柿饼 类型:果肉类 净重:500（g）
公司地址	太原市小店区建设南路607号
联系电话	86 0351 7063339 13603553201

产品详情

品牌	运城柿饼	类型	果肉类
净重	500（g）	原料与配料	柿子
保质期	100（天）	原产地	其他
储藏方法	常温或冰箱冷藏	等级	特级
规格	1*500g	售卖方式	散装
特产	是		

柿饼来历

柿饼[shì bǐng]，又叫耿饼。山西方言又叫“思丙”（山西话、陕西话：柿"shì"发"si"音）

柿饼是人们比较喜欢食用的果品，甜腻可口，营养丰富，在晋南（这就是我们开店的地方），特别是每逢过[春节](#)时候，家家户户都摆满了柿饼，用来招呼客人，下面是柿饼一词的来历：

相传祖乙由耿迁至邢以后，就将国都定在那里，而将他的弟弟[祖丙](#)封于耿地（今天的山西、河津、[山王村](#)一带），建立耿国并立祖丙为国君。后来的耿氏族人，尊祖丙为耿氏之祖，为纪念这位氏祖，每年的[腊月](#)初五祖丙诞辰，供祭祖丙时摆设柿饼，柿饼（思丙）这一词渐渐的传开了。

在山西省河津市，种植着大量的柿子树，当地的方言中，柿饼近似于“思丙”，有追思祖丙的意思。柿饼中的上品又叫做耿饼，起源于耿地，据《括地志》中记载：“绛州龙门县东南十二里耿城，故耿国也”。另据《国家地名词典、河津词目专辑》中记，距河津城关镇东南10公里的山王村，即是耿国国都所在地。

原料介绍

柿子是柿科

落叶乔木植物柿的果实，品种甚多。主要产地有广西、河北、北京、河南、山东、山西等省市，著名品种有广西桂林的恭城月柿。恭城月柿盛产于广西桂林恭城县，其中又以莲花镇种植最多，已有近千年的栽种历史。其果肉脆嫩、清甜爽口，富含人体所需的高蛋白质和各种维生素，微量元素、钙、铁含量高，营养丰富全面，对治疗胃病、降低血压等疗效明显。在2000年荣获中华果品

流通协会“中华名果”荣誉称号。该果可制成柿饼，形状如月，故称月柿。1996年，国家农业部授予恭城为全国唯一的“中国月柿之乡”光荣称号。

金秋之际是瑶乡月柿飘香的时节。恭城月柿果型美观、色泽鲜艳、个大皮薄、肉厚无核。鲜柿味甜可口，冻柿清香甜蜜，柿饼甘柔如饴、形似圆月，肉红透明、肉质柔软、清甜芳香。据测定，柿饼含糖量55.8%，百克含维生素c6.91毫克，维生素a35.0国际单位，铁、钙、磷含量分别达601、1359、432ppm。柿饼有止咳、降血压、止腹泻、减肥之功效，颇具医疗、保健双重作用。因恭城的柿子去皮，

晒成柿饼后，质软，透明，表皮有一层糖份蒸发后形成的白霜，形如一轮明月，因此取名为月柿。每到金秋时节，市面上的柿饼要想畅销，商贩们都会冠以“正宗恭城月柿”之名牌，否则就难以招揽顾客的光临、青睐。恭城月柿历来以其个大、形圆、美观、肉厚、质软、无核或少核、含糖量高而著称于世。恭城月柿还有一个与众不同的特征，那就是它的蒂盖是成四方形的，恰似一枚铜钱，那些圆形、梯形、三角形、椭圆形等等形状蒂盖的柿饼，都不是正宗恭城月柿，各位食客凭这一特征标志，就可以防伪打假了。这也是一方水土养一方人，一地风水产一地果的原因。

大盖柿，平均重224克，最大450克，果实扁圆形，中间有缢痕，品质优良，无核，丰产。高庄柿也为有名品种，主要产地为北京昌平县，果实个大，每500克3~4个，短圆柱形，果面有十字形纵沟，缢痕较浅，味甜。柿子除鲜食外，多干制成柿饼，亦称柿桃，可用作点心馅。

柿子是人们比较喜欢食用的果品，甜腻可口，营养丰富，不少人还喜欢在冬季吃冻柿子，别有味道。柿子营养价值很高，所含维生素和糖分比一般水果高1~2倍左右。假如一个人一天吃1个柿子，所摄入的维生素c，基本上就能满足一天需要量的一半，所以，吃些柿子对人体健康是很有益的。

营养分析功效

1. 柿子能有效补充人体养分及细胞内液，起到润肺生津的作用；
2. 柿子含有大量的维生素和碘，能治疗缺碘引起的地方性甲状腺肿大；
3. 柿子中的有机酸等有助于胃肠消化，增进食欲，同时有涩肠止血的功效；
4. 柿子能促进血液中乙醇的氧化，帮助机体对酒精的排泄，减少酒精对机体的伤害；
5. 柿子有助于降低血压，软化血管，增加冠状动脉流量，并且能活血消炎，改善心血管功能。

营养

每100克柿饼所含营养素如下：· 热量 (250.00千卡) · 蛋白质 (1.80克) · 脂肪 (0.20克) · 碳水化合物 (62.80克) · 膳食纤维 (2.60克) · 维生素a (48.00微克) · 胡萝卜素 (290.00微克) · 硫胺素 (0.01毫克) · 尼克酸 (0.50毫克) · 维生素e (0.63毫克) · 钙 (54.00毫克) · 磷 (55.00毫克) · 钾 (339.00毫克) · 钠 (6.40毫克) · 镁 (21.00毫克) · 铁 (2.70毫克) · 锌 (0.23毫克) · 硒 (0.83微克) · 铜 (0.14毫克) · 锰 (0.31毫克)

食用相关食疗作用

柿果味甘涩、性寒，无毒；柿蒂味涩、性平，入肺、脾、胃、大肠经；

有清热润肺，生津止渴，健脾化痰的功效；

用于治疗肺热咳嗽、口干口渴，呕吐、泻泄。

新鲜柿子有凉血止血作用；柿霜

润肺，可用于咽干、口舌生疮等；柿蒂有降逆止作用；柿饼和胃止血；柿叶有止血作用，用于治疗咳血、便血、出血、吐血、新近研究发现柿子和柿叶有降压、利尿、消炎、止血作用。

适宜人群

一般人群均可食用

1. 适宜大便干结者、高血压患者、甲状腺疾病患者、长期饮酒者；

2. 糖尿病人、脾虚泄泻、便溏、体弱多病、产后、外感风寒

者忌食；患有慢性胃炎、排空延缓、消化不良等胃动力功能低下者、胃大部切除术后不宜食柿子。

食物相克（大家一定要注意）

1. 不宜与酸菜、黑枣同食，否则会导致结石；

2. 柿子不宜与鹅肉、螃蟹、甘薯、鸡蛋共同食用，否则会引起腹痛、呕吐、腹泻等症状；

3. 食柿子前后不可食醋。

柿饼食用

柿饼汁

原料：生姜50g、桂皮20g、白糖2/3杯、柿饼8个、松子1大勺、水7杯

制作：在煮完生姜的温水里放白糖、洗净的柿饼和整桂皮，并使柿饼发，它是具有柿饼的香甜味和桂皮辣味的清凉饮料。柿饼涩味成份有收敛作用，能止腹泻。

做法：

1、把生姜去皮后割薄。

- 2、把生姜放在4杯水中用文火熬后放桂皮。
- 3、捞取生姜和桂皮，放白糖熬一会儿。
- 4、除去干得适当的柿饼蒂，去种子后做成扁圆形。
- 5、趁熬的汤温和的时候，把柿饼泡3小时左右变柔和后，放在火碗里再洒上3—4粒松子。