

【广西特产】贺州黄姚古镇黄姚豆豉 多味 原味 咸香 剁椒

产品名称	【广西特产】贺州黄姚古镇黄姚豆豉 多味 原味 咸香 剁椒
公司名称	李绵琴（个体经营）
价格	6.00/瓶
规格参数	品牌:带龙桥 商品条形码:6936710500049 保质期:12个月
公司地址	中国广西南宁市 文华园
联系电话	86 0771 2699481 15177163298

产品详情

品牌	带龙桥	商品条形码	6936710500049
保质期	12个月	储藏方法	干燥、阴凉
规格	1*15	售卖方式	包装
特产	是	原产地	广西

本产品支持混批，所有货品没有说明将随机发货，如有需要请在拍下时留言注明，谢谢！

商品信息 豆豉（音ch

）是一种用黄豆或黑豆泡透蒸（煮）熟，发酵制成的食品。豆豉含有丰富的蛋白质（20%）、脂肪（7%）和碳水化合物（25%），且含有人体所需的多种氨基酸，还含有多种矿物质和维生素等营养物质。豆豉还以其特有的香气使人增加食欲，促进吸收。我国在抗美援朝战争中，曾大量生产豆豉供应志愿军食用。

豆豉不仅能调味，而且可以入药。中医学认为豆豉性平，味甘微苦，有发汗解表、清热透疹、宽中除烦、宣郁解毒之效，可治感冒头痛、胸闷烦呕、伤寒寒热及食物中毒等病症。

豆豉一直广泛使用于中国烹调之中。可用豆豉拌上麻油及其他作料作助餐小菜；用豆豉与豆腐、茄子、芋头、萝卜等烹制菜肴别有风味；著名的“麻婆豆腐”、“炒回锅肉”等均少不了用豆豉作调料。广东人更喜欢用豆豉作调料烹调粤菜，如“豉汁排骨”、“豆豉鲮鱼”和焖鸡、鸭、猪肉、牛肉等，尤其是炒田螺时用豆豉作调料，风味更佳。豆豉含有丰富的蛋白质（20%）、脂肪（7%）和碳水化合物（25%），且含有人体所需的多种氨基酸，还含有多种矿物质和维生素等营养物质。功效 和胃，除烦，解腥毒，去寒热宜忌宜：豆豉作为家常调味品，适合烹饪鱼肉时解腥调味。豆豉又是一味中药，风寒感冒，怕冷发热，寒热头痛，鼻塞喷嚏，腹痛吐泻者宜食；胸膈满闷，心中烦躁者宜食。

忌：豆豉性味平和，诸无所忌。营养分析1. 豆豉中含有很高的尿激酶，尿激酶具有溶解血栓的作用；2. 豆豉中含有多多种营养素，可以改善胃肠道菌群,常吃豆豉还可帮助消化、预防疾病、延缓衰老、增强脑力、降低血压、消除疲劳、减轻病痛、预防癌症和提高肝脏解毒(包括酒精毒)功能；3. 豆豉还可以解诸药毒、食毒。食疗作用豆豉味苦、性寒，入肺、胃经；有疏风、解表、清热、除湿、祛烦、宣郁、解毒的功效；可治疗外感伤寒热病、寒热、头痛、烦躁、胸闷等症。相关历史 豆豉约创制于春秋、战国之际。

《楚辞·招魂》中有“大苦咸酸”，根据注释大苦即为豆豉。另有一种说法认为先秦文献无豆豉，当是秦汉之际出现。《史记·货殖列传》始见豆豉记述。《齐民要术》载有制作豆豉的技法。东汉开始用作药物。以后历代食籍、药籍均有关于豆豉的记述。至今仍为重要调味料之一。唐代时，豆豉传入日本，成为纳豆。相关信息豆豉，是我国传统发酵豆制品。古代称豆豉为“幽菽”，也叫“嗜”。最早的记载见于汉代刘熙《释名·释饮食》一书中，誉豆豉为“五味调和，需之而成”。公元2至5世纪的《食经》一书中还有“作豉法”的记载。古人不但把豆豉用于调味，而且用于入药，对它极为看重。《汉书》、《史记》、《齐民要术》、《本草纲目》等，都有此记载。据记载，豆豉的生产，最早是由江西泰和县流传开来的，后经不断发展和提高，使豆豉成为独具特色，成为人们所喜爱的调味佳品，而且传到海外。我国台湾人称豆豉为“荫豉”，日本人称豆豉为“纳豉”，东南亚各国也普遍食用豆豉。

商品信息 豆豉（音ch

）是一种用黄豆或黑豆泡透蒸（煮）熟，发酵制成的食品。豆豉含有丰富的蛋白质（20%）、脂肪（7%）和碳水化合物（25%），且含有人体所需的多种氨基酸，还含有多多种矿物质和维生素等营养物质。豆豉还以其特有的香气使人增加食欲，促进吸收。我国在抗美援朝战争中，曾大量生产豆豉供应志愿军食用。

豆豉不仅能调味，而且可以入药。中医学认为豆豉性平，味甘微苦，有发汗解表、清热透疹、宽中除烦、宣郁解毒之效，可治感冒头痛、胸闷烦呕、伤寒寒热及食物中毒等病症。

豆豉一直广泛使用于中国烹调之中。可用豆豉拌上麻油及其他作料作助餐小菜；用豆豉与豆腐、茄子、芋头、萝卜等烹制菜肴别有风味；著名的“麻婆豆腐”、“炒回锅肉”等均少不了用豆豉作调料。广东人更喜欢用豆豉作调料烹调粤菜，如“豉汁排骨”、“豆豉鲮鱼”和焖鸡、鸭、猪肉、牛肉等，尤其是炒田螺时用豆豉作调料，风味更佳。豆豉含有丰富的蛋白质（20%）、脂肪（7%）和碳水化合物（25%），且含有人体所需的多种氨基酸，还含有多多种矿物质和维生素等营养物质。功效和胃，除烦，解腥毒，去寒热宜忌宜：豆豉作为家常调味品，适合烹饪鱼肉时解腥调味。豆豉又是一味中药，风寒感冒，怕冷发热，寒热头痛，鼻塞喷嚏，腹痛吐泻者宜食；胸膈满闷，心中烦躁者宜食。

忌：豆豉性味平和，诸无所忌。营养分析1. 豆豉中含有很高的尿激酶，尿激酶具有溶解血栓的作用；2. 豆豉中含有多多种营养素，可以改善胃肠道菌群,常吃豆豉还可帮助消化、预防疾病、延缓衰老、增强脑力、降低血压、消除疲劳、减轻病痛、预防癌症和提高肝脏解毒(包括酒精毒)功能；3. 豆豉还可以解诸药毒、食毒。食疗作用豆豉味苦、性寒，入肺、胃经；有疏风、解表、清热、除湿、祛烦、宣郁、解毒的功效；可治疗外感伤寒热病、寒热、头痛、烦躁、胸闷等症。相关历史 豆豉约创制于春秋、战国之际。

《楚辞·招魂》中有“大苦咸酸”，根据注释大苦即为豆豉。另有一种说法认为先秦文献无豆豉，当是秦汉之际出现。《史记·货殖列传》始见豆豉记述。《齐民要术》载有制作豆豉的技法。东汉开始用作药物。以后历代食籍、药籍均有关于豆豉的记述。至今仍为重要调味料之一。唐代时，豆豉传入日本，成为纳豆。相关信息豆豉，是我国传统发酵豆制品。古代称豆豉为“幽菽”，也叫“嗜”。最早的记载见于汉代刘熙《释名·释饮食》一书中，誉豆豉为“五味调和，需之而成”。公元2至5世纪的《食经》一书中还有“作豉法”的记载。古人不但把豆豉用于调味，而且用于入药，对它极为看重。《汉书》、《史记》、《齐民要术》、《本草纲目》等，都有此记载。据记载，豆豉的生产，最早是由江西泰和县流传开来的，后经不断发展和提高，使豆豉成为独具特色，成为人们所喜爱的调味佳品，而且传到海外。我国台湾人称豆豉为“荫豉”，日本人称豆豉为“纳豉”，东南亚各国也普遍食用豆豉。

