

批发供应 大红八角 全球干货 按件起批

产品名称	批发供应 大红八角 全球干货 按件起批
公司名称	枣庄诺安电子有限公司
价格	33.00/千克
规格参数	品牌:大红八角 净重:15 (g) 原料与配料:八角
公司地址	枣庄市市中区马庄社区1号
联系电话	18606371000

产品详情

品牌	大红八角	净重	15 (g)
原料与配料	八角	保质期	24 (个月)
原产地	广西	生产厂家	誉嘉商贸
储藏方法	干燥	规格	一等优质
生产日期	2009	售卖方式	散装
特产	是		

原料别名：大茴香、大料

原料分类：调味品类食用提示：每餐3~5克推荐菜品：药炖汤头制作 炸羊肉块 香酥肥鸭 炸麻辣牛肉炸软酥牛肉 杏仁萝卜猪肺汤 家制脆皮鸭 脆皮鸭子 京烧羊肉 清炖汤头制作

原料介绍

八角是八角树的果实，学名叫八角茴香，为常用调料。八角能除肉中臭气，使之重新添香，故又名茴香。八角是我国的特产，盛产于广东、广西等地。颜色紫褐，呈八角，形状似星，有甜味和强烈的芳香气，香气来自其中的挥发性的茴香醛。

八角是制作冷菜及炖、焖菜肴中不可少的调味品，其作用为其他香料所不及，也是加工五香粉的主要原料。

营养分析1. 八角的主要成分是茴香油，它能刺激胃肠神经血管，促进消化液分泌，增加胃肠蠕动，有健胃、行气的功效，有助于缓解痉挛、减轻疼痛；2. 茴香烯能促进骨髓细胞成熟并释放入外周血液，有明显的升高白细胞的作用，主要是升高中性粒细胞，可用于白细胞减少症。

相关人群：一般人群均可食用1. 适宜痉挛疼痛者、白细胞减少症患者食用；2. 不适宜阴虚火旺者食用。

食物相克补骨脂恶甘草，忌诸血。

制作指导

1. 八角在烹饪中应用广泛，主要用于煮、炸、卤、酱及烧等烹调加工中，常在制作牛肉、兔肉的菜肴中加入，可除腥膻等异味，增添芳香气，并可调剂口味，增进食欲；
2. 炖肉时，肉下锅就放入八角，它的香味可充分水解溶入肉内，使肉味更加醇香；
3. 做上汤白菜时，可在白菜中加入盐、八角同煮，最后放些香油，这样做出的菜有浓郁的荤菜味；
4. 在腌鸡蛋、鸭蛋、香椿、香菜时，放入八角则会别具风味。

食疗作用八角有温阳散寒，理气止痛的功效。

其他相关补骨脂为梵语之音译，故用字多有不同。 营养分析果实含有挥发油，其主要成分为茴香醚（anethole）、茴香醛（anisaldehyde）和茴香酮（anisylacetone）。1. 八角的主要成分是茴香油，它能刺激胃肠神经血管，促进消化液分泌，增加胃肠蠕动，有健胃、行气的功效，有助于缓解痉挛、减轻疼痛；

2. 茴香烯能促进骨髓细胞成熟并释放入外周血液，有明显的升高白细胞的作用，主要是升高中性粒细胞，可用于白细胞减少症。

全球干货网立足于全国三大干杂海货批发市场之一的滕州干货批发市场，是全国最大的干杂海货交易平台。滕州干货批发市场主营干杂海货、调味品、药材等，云集全国南北客商，年销售量巨大，目前已与20多个国家建立了边境贸易关系，辐射全国30多个省、市、自治区，在全国同类市场中具有较高的知名度和美誉度。