

彝州特产来自山药之乡精制山药片

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 彝州特产来自山药之乡精制山药片 |
| 公司名称 | 楚雄云川商贸有限公司 |
| 价格 | 80.00/盒 |
| 规格参数 | 产地:云南 规格:2-3 (mm) 包装:内包装塑料袋 , 外包装纸盒 |
| 公司地址 | 中国 云南 楚雄市 楚雄市开发区清江小区14号 |
| 联系电话 | 86 0878 6112367 13769178448 |

产品详情

| | | | |
|-------|----------------|-------|------------------------|
| 产地 | 云南 | 规格 | 2-3 (mm) |
| 包装 | 内包装塑料袋 , 外包装纸盒 | 处理技术 | 脱水 |
| 品牌 | 彝康 | 卫生许可证 | 姚卫食字 (2007) 第001173号 |
| 产品标准号 | Q/YXS0001-2006 | 原料与配料 | 山药片 |
| 保质期 | 720 (天) | 水分含量 | 2 (%) |
| 储藏方法 | 置于阴凉 , 避光保存 | 商品条形码 | 6947639020020 |
| 生产日期 | 2010,10 , 16 | 售卖方式 | 包装 |
| 特产 | 是 | | |

本山药片采用姚安山药精心制作而成 , 品质比较好做菜煲汤等比较方便。产品推出受到广大消费者喜欢。

山药

薯蓣

百科名片

薯蓣

薯蓣 , 通称山药。多年生草本植物 , 茎蔓生 , 常带紫色 , 块根圆柱形 , 叶子对生 , 卵形或椭圆形 , 花乳白色 , 雌雄异株。块根含淀粉和蛋白质 , 可以吃。

名字

种名：薯蓣(yù) 拉丁语学名：dioscorea opposita 别名：山药、怀山药、淮山药、土薯、山薯、玉延。

气味：(根)甘、温、平、无毒。

英文名称：nagaimo, yamaimo, chinese yam, japanesemountainyam, koreanyam; 《本草纲目》记载，薯蓣由于唐代宗叫李豫，为避讳而改为薯药，又因为宋英宗叫赵曙，为避讳而改为山药。

科属

域：真核域eukarya 界：植物界plantae 门：被子植物门magnoliophyta 纲：单子叶植物纲liliopsida

目：薯蓣目dioscoreales 科：薯蓣科dioscoreaceae 属：薯蓣属dioscorea 种：山药d. opposita

产地

单子叶植物，10属650种，广布于全球的温带和热带地区，我国有薯蓣属dioscorea 1属，约80种。

原产山西平遥、介休，现分布于我国华北、西北及长江流域的江西、湖南等地区。

栽种者称家山药，野生白薯称野山药；中药材称淮山，淮山药、怀山药等。因其营养丰富，自古以来就被视为物美价廉的补虚佳品，既可作主粮，又可作蔬菜，还可以制成糖葫芦之类的小吃。我国主产于河南省北部，河北、山西、山东及中南、西南等地区也有栽培。冬季茎叶枯萎后采挖，切去根头，洗净，干燥。中国栽培的山药主要有普通的山药和田薯两大类。普通的山药块茎较小，其中尤以古怀庆府（今河南焦作境内，含博爱、沁阳、武陟、温县等县）所产山药名贵，习称“怀山药”，素有“怀参”之称，为全国之冠。现国内有三个地方的山药已申请了国家地理标志保护产品，一种是“铁棍山药”其产自河南焦作；一种是“陈集山药”其产自山东省菏泽市陈集镇，包括“鸡皮糙山药”和“西施种子山药”；还有一种为“佛手山药”，产地为湖北武穴。

山药的加工方法

毛山药将挖起的山药根茎切去上端芦头(留作种用)后,用水洗去泥沙,除净须根,刮净外皮,用清水浸泡2-4小时,再洗去粘胶质,然后取出晾干表面水分,放入硫磺柜内熏至透心(通常每100kg鲜山药用硫磺0.4~0.5kg),再用清水过洗,摊在太阳下曝晒至外皮稍干硬时放入竹篓中堆闷,促使其内部水分外溢,加速干燥,并防止外干内湿.闷后再晒,如此反复,直到内部干燥(如遇到阴雨天气,可放入烘炉内用炭火烘干).商品以条粗、色白、粉质足、无虫霉者为优质.光山山药将毛山药进行挑选,除出较小的个体,装入篓内,放入硫磺柜以少许硫磺再熏一次.随之把毛山药放入水缸内,加水浸泡(水要淹过山药表面)1~2天,至泡透心为好.然后再用清水洗净外皮,置于竹垫上晾晒至表面出现白霜,干湿适度、软硬适宜时进行搓揉.具体操作是,在平整的桌面上垫放一块表面刨得十分光滑的木板,将毛山药放在木板上,上面再用另一块表面同样光滑的木板压住,稍用力来回揉搓,直到根茎圆直坚实.每搓揉1次后晾晒1小时,再放入缸内用白布盖1天,取出再搓揉.如此反复多次,直到干爽即得光山山药.商品以足干、色洁白、圆柱形、两端平整、长9~18cm、直径1.5~3cm、粗细均匀、挺直、光滑、粉性足者为优质.出口山药光山山药多出口东南亚国家,出口前需要进一步加工并特殊包装.其方法是:将经过搓揉的光山药根茎放入清水内稍浸片刻,待表面湿润后用薄金属片或玻璃条刮之,使整条山药成圆柱形,上下大小一致,然后用铜筛网或砂布将其表面打磨光滑,使其外皮呈粉状,最后用白布抹去表皮粉末,以木锉锉平两端,摆放在竹席上晒至足干即成.

编辑本段营养分析

- 1.健脾益胃、助消化：山药含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质，有利于脾胃消化吸收功能，是一味平补脾胃的药食两用之品。不论脾阳亏或胃阴虚，皆可食用。临床上常用治脾胃虚弱、食少体倦、泄泻等病症；
- 2.滋肾益精：山药含有多种营养素，有强健机体，滋肾益精的作用。大凡肾亏遗精，妇女白带多、小便频数等症，皆可服之；
- 3.益肺止咳：山药含有皂甙、黏液质，有润滑，滋润的作用，故可益肺气，养肺阴，治疗肺虚痰嗽久咳之症；
- 4.降低血糖：山药含有粘液蛋白，有降低血糖的作用，可用于治疗糖尿病，是糖尿病人的食疗佳品；
- 5.延年益寿：山药含有大量的黏液蛋白、维生素及微量元素，能有效阻止血脂在血管壁的沉淀，预防心

血疾病，取得益志安神、延年益寿的功效；6.抗肝昏迷 近年研究发现山药具有镇静作用，可来抗肝昏迷。同属植物日本薯蓣块茎含三萜皂甙，尿囊素，胆碱（choline），17种氨基酸（比山药块茎所含的自由氨基酸缺 -氨基丁酸）及无机化合物（比山药块茎所含的无机化合物缺镧）。又含修养降血糖活性的日本薯蓣多糖（dioscoran）a、b、c、d、e、f。

编辑本段食用人群

一般人群均可食用。1.适宜糖尿病患者、腹胀、病后虚弱者、慢性肾炎患者、长期腹泻者；2.山药有收涩的作用，故大便燥结者不宜食用；另外有实邪者忌食山药。

编辑本段食物相克

山药与甘遂不要一同食用；也不可与碱性药物同服。

编辑本段制作指导

1.山药切片后需立即浸泡在盐水中，以防止氧化发黑。2.新鲜山药切开时黏液中的植物碱成分易伤手，如不慎粘到手上，可以先用清水加少许醋洗。3.山药质地细腻，味道香甜，不过，山药皮容易导致皮肤过敏，所以最好用削皮的方式，并且削完山药的手不要乱碰，马上多洗几遍手，要不然就会抓哪儿哪儿痒。食用油涂于手上可有缓解。4.好的山药外皮无伤，带黏液，断层雪白，黏液多，水分少。皮可鲜炒，或晒干煎汤、煮粥。去皮食用，以免产生麻、刺等异常口感。5.山药鲜品多用于虚劳咳嗽及消渴病，炒熟食用治脾胃、肾气亏虚。

编辑本段山药的吃法

介绍几种常见吃法：（1）土鸡炖山药（煨汤）主料：鲜山药2000克，鲜鸡块1000克。辅料：葱2根（切段），姜片3片，芝麻油、盐、胡椒粉各少许。做法：1、将山药切成段。2、用高压锅将鸡块稍压三成熟后倒入山药段并加入辅料再用微火烧20分钟即可。（2）清炒山药片主料：鲜山药若干。辅料：葱2根（切段），蒜苗1根（切碎），姜片、醋、芝麻油、盐、胡椒粉各少许。其做法与醋炒藕片样。（3）山药炒肉片主料：鲜山药200克，里脊肉300克。辅料：胡萝卜50克，小黄瓜50克，葱2根（切段），姜片3片，盐、酒、胡椒粉各少许。药材：黄芪5钱，防风3钱，白术2钱，大枣10颗。做法：1、将胡萝卜、小黄瓜用锯齿刀切段。2、药材加姜片用4碗水煮成1碗药汁备用。3、里脊肉切薄片并加入所有调味料拌腌。4、油少许炒香葱段后，放入肉片拌炒至变色。5、倒入山药、胡萝卜及小黄瓜，淋下药汁后加盐调味炒约1分钟即可。（4）将新鲜山药去皮洗净，切成黄豆颗粒大小，放入豆浆机磨煮，即食，称为山药浆（可以加适量白糖）

编辑本段食疗作用

山药味甘、性平，入肺、脾、肾经；不燥不腻；具有健脾补肺、益胃补肾、固肾益精、聪耳明目、助五脏、强筋骨、长志安神、的功效；。

特点：色泽金黄，口感香糯。 备料时间：5分钟 烹调时间：20分钟 原料:山药。

调料:糯米粉、澄面(超市有售)、面包糠、淀粉、鸡蛋。 做法：

- 1.山药去皮洗净上锅蒸12分钟，取出压成山药泥。
- 2.澄面用热水烫熟，鸡蛋打成蛋液。
- 3.山药泥中加入澄面、糯米粉和成面团，然后分别做成圆形小饼状。
- 4.将山药饼依次蘸干面粉、鸡蛋液，最外层裹上面包糠，放入油锅中炸至金黄色即可。

山药豆腐羹

特点：味道鲜美，入口润滑。 备料时间：3分钟 烹调时间：5分钟

原料:山药、盒豆腐、鸡蛋液、香菇、香菜。 调料:鲜汤、盐、味精、鸡精、胡椒粉、水淀粉。 做法：

- 1.山药去皮切小丁并焯水，盒豆腐切成与山药等大的丁。 2.香菜洗净切末，香菇洗净切丁。
- 3.锅中加鲜汤，调入主料，然后加盐、味精、鸡精、胡椒粉调味。
- 4.汤沸腾时用水淀粉勾芡至浓稠状，淋入蛋液并撒香菜末即可。

黄金山药条

主料：山药适量，咸鸭蛋2个 调料：盐适量，白糖适量 黄金山药条的做法

- 1.烧一锅开水，先将山药煮一下，然后去皮，手就不痒了
 - 2.想买现成的咸蛋黄没买到，就买了2个咸鸭蛋，剥开一个发现是生的，又放笼里蒸熟
 - 3.山药切成条，倒入油锅中炸至金黄色，捞出 4.鸭蛋蒸熟后，取黄，用刀碾成末
 - 5.锅中倒一点点油，先炒蛋黄，再把山药下锅 6.加盐、糖，翻炒至蛋黄裹在山药上 7.炒匀后就可以出锅了
- 健康小常识 1、山药味甘、性平，入肺、脾、肾经;不燥不腻;具有健脾补肺、益胃补肾、固肾益精、聪耳明目、助五脏、强筋骨、长志安神、延年益寿的功效。山药含有皂甙、黏液质、胆碱、淀粉、糖类、蛋白质和氨基酸、维生素c等营养成分以及多种微量元素，且含量较为丰富，具有滋补作用，为病后康复食补之佳品。山药可促使机体t淋巴细胞增殖，增强免疫功能，延缓细胞衰老，常服山药可延年益寿。山药中的黏多糖物质与矿物质相结合,可以形成骨质,使软骨具有一定弹性。含有丰富的维生素和矿物质，所含热量又相对较低，几乎不含脂肪，所以有很好的减肥健美的功效。山药所含黏蛋白能预防心血管系统的脂肪沉积，防止动脉硬化。食用山药还能增加人体t淋巴细胞，增强免疫功能，延缓细胞衰老。 2、咸鸭蛋味甘，性凉，入心、肺、脾经;有滋阴、清肺、丰肌、泽肤、除热等功效。鸭蛋含有丰富的蛋白质、磷脂、维生素a、维生素b2、维生素b1、维生素d、钙、钾、铁、磷等营养物质，有强壮身体的作用;并且鸭蛋中各种矿物质的总量超过鸡蛋很多，特别是身体中迫切需要的铁和钙在咸鸭蛋中更是丰富，对骨骼发育有善，并能预防贫血。同时是补充b族维生素的理想食品之一。中医认为，鸭蛋有大补虚劳滋阴养血、润肺美肤的功效。

蜜汁山药

主料：

蜜汁山药

- 山药500克 辅料：枸杞子20克 调料：白糖150克，植物油适量，桂花酱2茶匙 蜜汁山药的做法 1.戴上手套，将山药洗净，去皮，切成1厘米见方、5厘米长的长条，用水浸泡，避免氧化发黑，用之前捞出沥干。枸杞用水泡软待用
- 2.锅中放入足够多的油(能没过山药)，烧至7成热时，放入山药段用中火炸至稍稍变黄捞出，沥干油
 - 3.将锅中的油倒出，洗净锅，放入适量的水（约100ml），放入糖熬化
 - 4.熬到糖水变浓时象糖浆时，放入山药和枸杞炒匀

奇异果山药沙拉

- 5.放入桂花酱炒匀即可出锅

奇异果山药沙拉

主料：山药适量 辅料：猕猴桃适量 调料：番茄酱适量 奇异果山药沙拉的做法

- 1.戴上塑胶手套将山药去皮，切小块放入冷水中浸泡防止氧化变色。
- 2.锅中放水，烧开，将切好的山药放进去煮熟，捞起备用。
- 3.猕猴桃切片，把山药放上去，淋上番茄酱即可。

山药菊花猪肘煲

用料：山药10克、菊花6克、猪肘肉500克，绍酒、味精、鸡精各适量，姜、葱、盐各7克，上汤2500毫升。制法：山药切片；菊花清洗干净；猪肘肉清洗干净后切块；姜切片，葱切段。将猪肘肉、山药、菊花及调料放入锅内。加上汤烧沸，再用小火煲至猪肉熟烂即可。

功效：补肾益精，润养血脉。适用于脾肾虚弱、肤发枯燥、肺虚燥咳、更年期综合征等。注意：气虚胃寒。食少泄泻者禁食。鲜菊花撕下菊花瓣，用清水浸泡2小时，除去苦涩味，其味鲜美可口。每日1次，连续食用1个月。

二，购买须知

一，合作方式

1，买家对我公司核桃感兴趣，我公司给你邮寄样品。邮寄费由买家支付。

2，签订产品购销合同，买家付款，我公司发货。

二，合作说明

1，付款方式

1) 支付宝付款.

2) 款到发货，先付30%货款，托运部代收，验货后支付余款。（限部分地区）

3) 派人来公司产地，现场验货付款。

4) 楚雄到购买地运费买方自理。

5) 以样品为验货标准，因核桃为农产品的特殊性，允许5%以内误差。

6) 本公司可以为你发天地华宇物流，全国很多地方都能到货。

三，企业介绍

楚雄翔森商贸有限公司位于美丽的云南楚雄，依托云南独特高原地理位置，多样性气候（热带，亚热带，寒带）形成了动物王国，植物王国，野生菌王国，核桃之乡，普洱茶原产地等优质资源，楚雄翔森商贸有限公司是一家核桃、茶叶、土特产等产品的经销批发为主的专业商贸公司，公司从原产地直接采购进货，保证质优价廉。公司以专业化，正规化和客户合作，重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。合理的价格、优良的服务与多家企业建立了长期的合作关系，我公司秉着长远共赢的原则欢迎各界朋友的前来参观、考察、洽谈业务。