

南阳低温烘焙杂粮 东旭粮油品质保障 低温烘焙杂粮价格

产品名称	南阳低温烘焙杂粮 东旭粮油品质保障 低温烘焙杂粮价格
公司名称	德州市东旭粮油调味品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市经济开发区崇德三大道7006号
联系电话	15853422735

产品详情

葛根可解酒治感冒

葛根主要有五大功用，一是用于外感表症，如感冒时周身酸痛。葛根可解肌发汗，预防外感发热、头痛、无汗等症，常与桂枝、麻黄、白芍等同用，最有名的是葛根汤；若风热表症兼有内热，则宜配黄芩、石膏、柴胡等以解肌清热。葛根的第二大功用是用于麻疹初起、发热、恶寒、疹出不畅之症，常与升麻、芍药、甘草等同用，低温烘焙杂粮价格，如升麻葛根汤；也可配薄荷、牛蒡子、荆芥、蝉蜕等同用。葛根的第三大功用是用于热病口渴，阴虚消渴，如糖尿病等。葛根治热病津伤口渴，常与芦根、天花粉、知母等同用；若用治内热消渴，多配伍乌梅、党参、黄芪、麦冬等药，如玉泉散。葛根还可用于热泄热痢，脾虚泄泻。湿热泻痢多与黄芩、黄连等配伍，如葛根芩连汤；若脾虚气弱的腹泻，多配伍党参、茯苓、白术、甘草等药，如七味白术散。

在清代小说家李汝珍的《镜花缘》中，曾称赞“葛根最解酒毒，葛粉尤佳”。据《本草纲目》记载，它浑身都可解酒，葛根和种子葛谷均解酒毒，葛花消酒。附方还说，酒醉不醒的人，用生葛根捣汁饮二升便愈；葛花研细末入酒，可以久饮不醉。著名的葛花醒汤，更是医家常用的方剂。

五谷杂粮对身体的益处已被大家所熟知，可是并不是人人都适合吃。五谷杂粮批发厂家提醒大家，不同身体状况的人要选择适合自己的杂粮，才能达到养生保健的目的。

胃肠不好的选择吃小米、大黄米和糙米。胃肠不好的人要做到粗粮细吃，食物要求以软烂为宜，煮粥吃容易消化，完全不会增加消化系统的负担。小米最适合熬粥，有健胃和中的作用，益五脏，补虚损，十分适合胃肠不好的人群和老人食用。此外，大黄米、糙米也不错。

血糖血脂高或身体肥胖的人，低温烘焙杂粮制作方法，适合吃燕麦。有关研究证明，裸燕麦能预防和zhi疗由高血脂引发的心脑血管疾病。长期食用燕麦片，还有利于糖尿病和肥胖的控制。需要提醒的是，选购燕麦片、燕麦点心一定要注意配料表中燕麦的含量。

贫xue的人适合吃小米和黄豆，有利于补铁。小米含铁量突出，有很好的补xue效果。黄豆中铁含量也很丰富。小米除熬粥外，还可以和大米一起蒸成“二米饭”。黄豆的吃法也不只是磨豆浆喝，把黄豆煮熟后可炒菜吃，如萝卜炒黄豆、腊肠炒黄豆等。

体质较热的多吃绿豆和荞麦。绿豆味甘性寒，有中和解du和清凉解渴的作用，荞麦是寒性的粗粮，这两种食物最适合热性体质。绿豆可以煮粥，或者做成绿豆汤，而荞麦可以做成荞麦面条。

容易水肿的吃红豆和薏米。li尿去水肿，首推薏米。薏米的li尿作用能排出体内多余的水分，消水肿的同时还将du素废物一并排出。红豆中含有促进li尿作用的钾，所以二者同吃，是水肿体质人群li尿去水肿的不二法宝。

1、茯苓治太阳病，发汗后，大汗出，胃中干，烦躁不得眠，脉浮，小便不利，微热消渴者：猪苓十八铢(去皮)，泽泻一两六铢，白术十八铢，低温烘焙杂粮报价，茯苓十八铢，桂枝半两(去皮)。上五味，捣为散。以白饮和，服方寸匕，日三服。(《伤寒论》五苓散)2、茯苓治下虚消渴，上盛下虚，心火炎烁，肾水枯涸，不能交济而成渴证：白茯苓一斤，黄连一斤。为末，熬天花粉作糊，丸梧桐子大。每温汤下五十丸。(《德生堂经验方》)

3、茯苓治头风虚眩，暖腰膝，主五劳七伤：茯苓粉同曲米酿酒饮。(《纲目》茯苓酒)4、茯苓治小便多、滑数不禁：白茯苓(去黑皮)、干山药(去皮，白矾水内湛过，慢火焙干)。上二味，各等分，为细末。稀米饮调服之。(《儒门事亲》)

5、茯苓治水肿：白水(净)二钱，茯苓三钱，郁李仁(杵)一钱五分。加生姜汁煎。(《不知医必要》茯苓汤)

6、茯苓治心下有痰饮，胸胁支满目眩：茯苓四两，桂枝，白术各三两，南阳低温烘焙杂粮，甘草二两。上四味，以水六升，煮取三升，分温三服，小便则利。(《金匱要略》苓桂术甘汤)南阳低温烘焙杂粮-东旭粮油品质保障-低温烘焙杂粮价格由德州市东旭粮油调味品有限公司提供。德州市东旭粮油调味品有限公司(www.dzdxly.cn)是一家从事“五谷杂粮,低温烘焙原料,养生杂粮,豆浆原料,熟五谷杂粮批发”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“春雷杂粮”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使东旭粮油在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司(www.dzdxly158.com)还是从事山东低温烘焙五谷杂粮，山东烘焙五谷杂粮，山东现磨五谷杂粮的厂家，欢迎来电咨询。