

西洋太子参 人参 黑龙江林区

产品名称	西洋太子参 人参 黑龙江林区
公司名称	黑龙江亚布力山特产品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品名:人参 产地:黑龙江林区 产品属性:根茎类
公司地址	中国 黑龙江 哈尔滨市 南岗区果戈里大街217号
联系电话	86 0451 82649922/84682236 17604500826

产品详情

品名	人参	产地	黑龙江林区
产品属性	根茎类	性状	呈纺锤形、圆柱形或圆锥形
性	凉	味	甘
归经	归心、肺、肾经	毒性	无毒
化学成分	人参皂甙Ro、Rb1、Rb2、Rc、Rd、Re、Rg1、假人参皂甙F11	产品形态	块
炮制工艺	晒制		

【性味归经】甘、微苦，凉。归心、肺、肾经。【功能主治】补气养阴，清热生津。用于气虚阴亏，内热，咳喘痰血，虚热烦倦，消渴，口燥咽干。【注意】不要饮茶：因茶叶中含有多量的鞣酸，会破坏西洋参中的有效成分，必须在服用西洋参2~3日后才能喝茶。

【贮藏】置阴凉干燥处，密闭，防蛀。【化学成分】根茎含人参皂甙ro、rb1、rb2、rc、rd、re、rg1以及假人参皂甙f11（pseudoginsenosidef11），尚含精氨酸、天冬氨酸等18种氨基酸；又含挥发油、树脂等。

【西洋参食谱】1、西洋参瘦肉粥 材料：西洋参10克切片，瘦肉250克，白米250克。做法：用焖锅将水滚后放入已洗净的米，猛火煲约5分钟。加入瘦肉及西洋参，待滚后再收慢火煲。煲半小时后取出瘦肉，有手撕成肉丝再放入煲约半小时即成。2、西洋参鸡 材料：鲜鸡1只重约2斤。

腌料：西洋参10克（用搅碎机绞碎），姜蓉1茶匙、盐、糖、姜汁、酒、胡椒粉少许。

做法：将鸡去除内脏洗净、沥干，放入腌料腌约2-3小时。用文火隔水蒸约1小时，即可趁热享用。

3、西洋参肉 材料：羊肉500克，西洋参10克切片，姜一大片，陈皮一角，绍酒一汤匙。做法：将羊肉洗净，放入一锅沸水中滚一开，捞出沥干。将西洋参、姜、陈皮、绍酒、羊、瘦猪肉放入焖锅，加入适量滚水盖好，隔水慢火炖约1小时，盛出即可食用。4、西洋参乳鸽煲

材料：西洋参10克，乳鸽一双，火腿10克，生姜一片，米酒一汤匙，盐少量。

做法：各料切妥后，放入炖锅，加三大碗清水，文火炖约1小时。5、西洋参鲫鱼汤

材料：约250克鲫鱼一条，西洋参10克切片，红枣、姜、盐少许。做法：将鲫鱼洗净，放入锅中煎至半熟。焖锅水滚放入鲜鱼、红枣、西洋参、姜、盐再滚，收慢火煲约半小时。

6、枸杞当归西洋参汤

材料：西洋参10克，当归10克，枸杞10克，新鲜鱼尾（或猪肉、鸡或牛肉）。

做法：加水2-3杯，一起炖煮成清汤。

7、西洋参四喜汤 材料：西洋参约10克，四物一包（川芎、熟地、白芍、当归）约50克，鸡一只或排骨500克，或牛肉、羊肉、（量可酌情增减）。做法：水盖满鸡、排骨或牛、羊肉，不用加盐、味精等佐料。四物汤先另煎半小时，将药汁合参蒸鸡或排骨、牛肉，隔水文火炖约1小时。此汤特别适合产后妇女，及一般体弱者。

8、蜜枣西洋参茶

材料：西洋参10克切片，10个蜜枣。做法：将西洋参片，放入焖锅炖，待水滚后将蜜枣放入，用中火煲约1小时即可，喜冷饮者可将之放入冰箱作冷饮用。

9、生津开胃西洋参茶

材料：西洋参片10克，生姜两片，干晒橘子皮10克。

做法：加入水两杯，一起炖约1小时，即可食用。冷饮口感更佳。

10、福禄寿禧西洋参茶

材料：西洋参10克切片，冰糖50克，南杏5克，蜂蜜50克。做法：将西洋参与冰糖及南杏放入炖盅内，加入热水，隔水猛火炖半小时即可。西洋参味的浓厚，蜂蜜的甜淡，视个人喜好，随意可变。西洋参茶可存放在冰箱，随时取食。

11、雪梨西洋参鲫鱼汤 用鲜雪梨一个，西洋参片10克切片，白色鲫鱼200克，加适量水，置砂锅内煲汤，煲1小时后，加盐调味食用。