

# 干锅香辣鹅自助火锅 干锅鹅翅 广西干锅香辣鹅

产品名称	干锅香辣鹅自助火锅 干锅鹅翅 广西干锅香辣鹅
公司名称	南漳县陈华波干锅鹅翅王店
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市南漳县城关镇凤凰大道民俗风情街82号
联系电话	13597500191

## 产品详情

干锅:顾名思义是干的，少量汤汁在火上慢煨的菜。

香锅:有汤汁裹菜的香辣菜。

干锅，川菜的制作方法之一，起源于四川德阳，口味麻辣鲜香。与火锅和汤锅相比，汤少，味更足；不需要自行点菜，菜品搭配相对固定，可直接食用。

香锅发源于巴蜀地区，以四川、重庆等地方麻辣风味融合而来，香锅源于土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、鲜、香、油、混混搭为特点。虽然香锅属于麻辣口味，但颇受全国食客喜爱。据说，干锅香辣鹅自助火锅，四川属于盆地，干锅香辣鹅加盟电话，也属于平原地区，湿气较重平时喜欢把一大锅菜一起用各种调味料炒起来吃，而每当有重要的客人时，便会在平常吃的大锅炒菜中加入肉、海鲜、家禽、甚至野味，所搭配的菜品事先炸过或者过水煮过，可以吸收各种肉类和配菜的鲜味，加入本身的调料香味，混合起来以后，成就了"一锅香"。

这种菜肴不宜多食，因辣椒辛热有毒，过食可使体内湿从热化，表现为皮肤，血压升高，加重等。如果长期大量食用辣椒，则会引起如腹胀、恶心、呕吐、头晕，甚至呕血、尿血、衄血、血压升高或下降。动物实验证实，辣椒的主要成分辣椒碱对循环系统有一定影响，广西干锅香辣鹅，可引起短暂性血压下降、心跳减慢及呼吸困难等。因此，过食辣椒当心。

莲藕是干锅鹅翅中的配菜，那它有哪些营养价值呢？干锅鹅翅加盟，干锅香辣鹅加盟店，干锅鹅翅培训就来跟大家详细讲讲。

### 1. 清热凉血：

莲藕生用性寒，有清热凉血作用；莲藕味甘多液、对热病口渴、衄血、咯血、下血者尤为有益。

### 2. 健脾开胃：

莲藕中含有黏液蛋白和膳食纤维，能与人体内胆酸盐，食物中的胆固醇及甘油三酯结合，使其从粪便中排出，从而减少脂类的吸收。莲藕散发出一种独特清香，还含有鞣质，有一定健脾作用，能增进食欲，开胃健中，有益于胃纳不佳，食欲不振者恢复健康。

### 3. 益血：

藕的营养价值很高，富含铁、钙等微量元素，植物蛋白质、维生素以及淀粉含量也很丰富，有明显的作

### 4. 止血散瘀：

藕含有大量的单宁酸，有收缩血管作用，可用来止血。藕还能凉血，散血，中医认为其止血而不留瘀，是热病血症的食疗佳品。

干锅香辣鹅自助火锅-干锅鹅翅-广西干锅香辣鹅由南漳县陈华波干锅鹅翅王店提供。南漳县陈华波干锅鹅翅王店（[www.xyggecw.com](http://www.xyggecw.com)）是从事“干锅鹅翅培训,手抓牛骨头培训,沸腾鱼培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈总。