

【河南特产】700克美味红枣片 补气养阴、清热生津 西洋参型

产品名称	【河南特产】700克美味红枣片 补气养阴、清热生津 西洋参型
公司名称	刘永超（个体经营）
价格	38.00/盒
规格参数	品牌:每天就想你 品种:枣片 售卖方式:包装
公司地址	中国 河南 郑州市中原区 郑州市陇海路大学路交叉口向东50米路南
联系电话	86 0371 55511398 13598446564

产品详情

品牌	每天就想你	品种	枣片
售卖方式	包装	商品条形码	-
等级	优级	规格	盒装，内有小盒
净重	700克	原产地	河南
保质期	12个月	生产日期	近期
生产厂家	河南裕达实业有限公司	储藏方法	阴凉、干燥、低温存放
原料与配料	健康红枣	卫生许可证	-
特产	是	产品标准号	-

红枣味甜、性温，是补血健脾美容的滋补佳果，它含有人体必需的18种氨基酸，内含蛋白质、脂肪、糖类、有机酸和磷、钙、铁及维生素b、c、p等物质，是天然的维生素果实，营养价值极高。邓小平同志出访日本时，曾专门将鸡心枣馈赠日本天皇。大枣药用价值很高。枣树的叶、花、果、皮、根、刺皆可入药。李时珍在《本草纲目》中说：枣味甘、性温，能补中益气，养血生津，用于治疗“脾虚弱，食少便糖，气血亏虚”等疾病。常食大枣可治疗身体虚弱、神经衰弱、脾胃不和、消化不良、劳伤咳嗽、贫血消瘦，养肝防癌功能尤为突出。鲜枣肉每100克含有维生素300—600毫克，比苹果高15倍左右，因而有“鲜维生素丸”的绰号。鲜枣肉的含糖量达23%，干枣肉的含糖量则高达70%，这比制糖的原料甘蔗、甜菜含糖量还高。所以，民间有“一日三枣，一辈不老”之说。

红枣食谱

当归红枣粥当归15克、红枣50克、白糖20克、粳米50克。先将当归用温水浸泡片刻，加水200克，先煎浓汁100克，去渣取汁，与粳米、红枣和白糖一同加水适量，煮至粥成。每日早晚温热服用，10日为1个疗程。此粥具有补血调经，活血止痛，润肠通便的功能，适用于气血不足、月经不调、闭经痛经、血虚头

痛、眩晕及便秘等症。

首乌红枣粥何首乌粉25克、红枣50克、冰糖15克、粳米50克。先将粳米、红枣一同入锅，熬煮成粥。待粥半熟时加入何首乌粉，边煮边搅匀，至粥粘稠即成，再加入冰糖调味。此粥有补肝肾、益精血、通便、解毒等功效，适用于肝肾两虚、精血不足所致的头昏眼花、失眠健忘、梦遗滑精等症，老年性高血压、血管硬化患者久服可延年益寿。

红枣参杞膏红枣30个、元参30克、乌梅6个、杞子15克，加水4碗煮沸20分钟后加入适量冰糖(也可用红糖)，煎至微稠，待稍凉后用容器装之备用。一般每次2汤匙，每日2次。此膏可补中益气、养血补血，更适合于体虚、脾胃弱或手术之后的调养。

旱莲草红枣汤鲜旱莲草50克、红枣20枚。先将旱莲草和红枣洗净，一同放入锅中，加水适量，煨汤，熟后去渣，饮汤吃枣。此汤具有滋补肝肾、养血止血的功效，适用于胃十二指肠球部溃疡出血、失血性贫血等。

银杏叶红枣绿豆汤鲜银杏叶30克(干品10克)、红枣20克、绿豆60克、白糖适量。将银杏叶洗净切碎后入沙锅，加水100克，用小火煮沸，20分钟后去渣取汁，再将浸泡片刻的红枣和绿豆一起倒入沙锅内，加白糖，煮至绿豆酥烂为止。有养心气、补心血、降压降脂、消暑解毒的功效，适用于高血压和冠心病患者服用。

红枣羹红枣具有很强的保健功效，经常食用红枣不但可以身体健康，而且可以养颜美容，今天女人就要靓就为大家说说红枣的多种吃法吧。

一、用红枣20枚，鸡蛋1个，红糖30克，水炖服，每日1次，适用于产后调养，有益气补血之功效。红枣有补中益气，养血安神之功效。红枣中的高维生素含量，对人体毛细血管有健全的作用。

二、红枣有补脾、养血、安神作用。晚饭后用红枣加水煎汁服用即可；或者与百合煮粥；临睡前喝汤吃枣，都能加快入睡。用鲜红枣1000克，洗净去核取肉捣烂，加适量水用文火煎，过滤取汁，混入500克蜂蜜，于火上调匀取成枣膏，装瓶备用。每次服15毫升，每日2次，连续服完，可防治失眠。

三、红枣10枚，黑木耳15克，冰糖适量。将红枣冲洗干净，用清水浸泡约2小时后捞出，剔去枣核。黑木耳用清水泡发，摘洗干净。把红枣、黑木耳放入汤盆内，加入适量清水、冰糖，上笼蒸约1小时即成。每日早、晚餐后各服一次，可以补虚养血。适用于血虚面色苍白、心慌心惊及贫血者食用。无病者食之，可起到养血强壮的保健作用。经常服食，可以驻颜祛斑、健美丰肌，并用于治疗面部黑斑、形瘦。注意湿痰及积滞者不宜多食。

四、当归15克、红枣50克、白糖20克、粳米50克。先将当归用温水浸泡片刻，加水200克，先煎浓汁100克，去渣取汁，与粳米、红枣和白糖一同加水适量，煮至粥成。每日早晚温热服用，10日为1个疗程。此粥具有补血调经，活血止痛，润肠通便的功能，适用于气血不足、月经不调、闭经痛经、血虚头痛、眩晕及便秘等症。

五、何首乌粉25克、红枣50克、冰糖15克、粳米50克。先将粳米、红枣一同入锅，熬煮成粥。待粥半熟时加入何首乌粉，边煮边搅匀，至粥粘稠即成，再加入冰糖调味。此粥有补肝肾、益精血、通便、解毒等功效，适用于肝肾两虚、精血不足所致的头昏眼花、失眠健忘、梦遗滑精等症，老年性高血压、血管硬化患者久服可延年益寿。

六、红枣30个、元参30克、乌梅6个、杞子15克，加水4碗煮沸20分钟后加入适量冰糖(也可用红糖)，煎至微稠，待稍凉后用容器装之备用。一般每次2汤匙，每日2次。此膏可补中益气、养血补血，更适合于体虚、脾胃弱或手术之后的调养。

七、鲜旱莲草50克、红枣20枚。先将旱莲草和红枣洗净，一同放入锅中，加水适量，煨汤，熟后去渣，

饮汤吃枣。此汤具有滋补肝肾、养血止血的功效，适用于胃十二指肠球部溃疡出血、失血性贫血等。

八、鲜银杏叶30克(干品10克)、红枣20克、绿豆60克、白糖适量。将银杏叶洗净切碎后入沙锅，加水100克，用小火煮沸，20分钟后去渣取汁，再将浸泡片刻的红枣和绿豆一起倒入沙锅内，加白糖，煮至绿豆酥烂为止。有养心气、补心血、降压降脂、消暑解毒的功效，适用于高血压和冠心病患者服用。

九、生姜500克、红枣250克、盐100克、甘草150克、丁香25克、沉香25克。共捣成粗末和匀备用。每次15--25克，清晨煎服或泡水代茶饮，每日数次。此茶具有补脾、养血、健胃、安神、解郁之功效，久服令人容颜白嫩、皮肤细滑、皱纹减少。

十、红枣50克、粳米100克、菊花15克，一同放入锅内加清水适量，煮至浓稠时，放入适量红糖调味食用。此方具有健脾补血、清肝明目之功效；长期食用可使面部肤色红润，起到保健防病的作用。

十一、红枣50克、水发黑木耳100克、白糖适量。将水发木耳去杂质洗净，切成小块。红枣去核，一同放入锅中加清水适量煮至红枣、木耳烂熟，放入白糖调味即可食用。据本草记载，红枣具有润肺健脾、止咳、补五脏、疗虚损的作用，配以滋补强身的黑木耳，其补益、滋养、活血、养容的作用增强。常食能使面色红润、青春焕发，此汤尤益于女性。

十二、红枣20克，薏仁米20克、白果15克（去壳除衣）、桂圆肉10克，一同放入锅内同煮40分钟，再加上煮熟去壳的鹌鹑蛋6只，煮上半小时，加入适量红糖或冰糖食之。此汤具有养心神、清湿毒、健脾胃之功效。常食可使皮肤少生暗疮、粉刺、扁平疣等，使皮肤滋润嫩滑、光洁白净。