

## 本文目录

- [像伞的东西有哪些？](#)
- [2021油菜737栽种技术？](#)
- [耀年限皮肤什么品质？](#)
- [哪里有卖胡椒根、枝子根、白天香、铁色金、樟根、月草根、杨仔根、入地老鼠？](#)

## 像伞的东西有哪些？

像伞的东西有，蘑菇，还有水母，蘑菇是一种常见的菌类植物，在我们云南省居多，它的品种也有很多，其中颜色越鲜艳就会有毒，所以并不是所有蘑菇都能食用，水母是海里的一种动物，也叫海蜇，透明状，形状很想雨伞，水母也是有毒性，不过经过加工后可以食用，它的营养价值很高萊垵頭條

## 2021油菜737栽种技术？

在上茬作物收割后及时整地，施足基肥，在此基础上做畦，畦面之间挖深沟，沟深20~25 cm，并确保竖沟、腰沟、横沟“三沟”配套，及时将沟渠清理好，确保田间排灌通畅，保证旱能灌、涝能排。頭條萊垵

根据茬口不同，洋油 737 油菜的播种时间不同，对于单季晚稻茬口，适宜在 9 月中下旬播种，9 月 20 日之前完成，与当地常规油菜品种相比，播种时间提前 10

d 左右。油菜苗床播种量不宜过大，过大容易造成秧苗互相争夺营养、空间、光照，不利于秧苗素质的提高。萊垵頭條

## 曜年限皮肤什么品质？

曜年限皮肤品质优良，其独有的创新技术，使它在成千上万的其他皮肤护理产品中独步其众。曜年限皮肤拥有一系列高品质的成分，包括天然的植物萃取物，如玫瑰叶，老鹳草，海洋植物成分等，以及维生素，矿物质，微量元素等，可以充分营养肌肤，补充肌肤的水分，活化细胞，改善皮肤色素沉着，抵抗衰老。萊垵頭條

其中还包括有害成分，并没有使用任何含有激素，酒精，香料，硅胶，矿物油，尼泊尔树脂或柠檬酸等成分，可保证肌肤柔嫩，自然健康。此外，该产品也通过德国真皮测试，通过无伤害安全测试，进一步保证其品质。总的来说，曜年限皮肤致力于提供最优质，最安全的皮肤护理。萊垵頭條

## 哪里有卖胡椒根、枝子根、白天香、铁色金、樟根、月草根、杨仔根、入地老鼠？

治疗风湿关节痛、民间偏方食疗法：1、胡椒根炖鸡

材料:嫩鸡1只（约500克），胡椒根30克，党参30克，红枣5个。做法

（1）选嫩鸡项，剖净，切去尾及油，切块。（2）胡椒根、党参、红枣（去核）洗净，与鸡肉一齐放入炖盅内，加入适量开水，炖盅加盖，文火隔开水炖3小时，调味供用。功效 温中补虚，散寒止痛。胃寒疼痛，症见胃痛暴作，常喜热饮，得温则痛减，遇寒加剧，口和不渴，时泛清涎，亦可用于风寒湿痹之关节疼痛。说明 饮食不节，恣好生冷，或胃脘受寒，内客于胃，每致胃寒疼痛，治以温胃散寒为主，辅以补气健脾。汤中胡椒根辛热温散，功专温胃散寒、止痛，又具有温通经络、法除风湿之功。党参补益脾胃、扶正祛邪，又防寒邪伤及胃气，且其味甘又有制约胡椒根的辛燥。红枣助党参补中，又增强其甘缓之性。鸡肉营养丰富，功能健脾补中、益气养血，与上诸药同用，补而不腻滞，使脾胃功能健旺，有利于祛散寒邪，温暖胃气。合而为汤，共奏补虚、温胃、止痛主功。注意（1）胡椒根为胡椒科植物胡椒的根，多产于海南岛等地，如治胃痛，无胡椒根时，亦可用胡椒代之，但治风湿痹痛，则以胡椒根为宜。（2）湿热内蕴、风湿热痹者不宜用本汤。

2、胡椒根煲猪肚——材料：胡椒根若干，原只新鲜猪肚一个。做法：先将新鲜猪肚反过来洗干净（用少许盐和芡粉使劲搓）然后将胡椒根塞进猪肚，按需要放它几大碗水，装进砂锅里，猛火煲开后约十五分钟调至文火煲，两至三个小时后即得一锅可医治胃寒胃疼的好汤了----特别适合这个寒冷潮湿的日子喝。心得：还不知道，我正在煲，这汤是打车的时候一司机说的，他说他的胃病就是这样吃好的

3、胡椒根炖蛇肉 主料：胡椒根100克，蛇肉250克。

配料：黄酒、葱、姜、花椒、盐各适量。制法：①将胡椒根洗净，切成3cm长的段

。蛇肉切成2cm长的段。②将蛇肉、胡椒根放入砂锅内，加葱、姜、盐、黄酒、水适量。用旺火烧沸后，转用文火烧至熟透即可。用法：分次服食。

功能：祛风除湿，舒筋活络。4、胡椒根炖猪脚

取胡椒根2—3条洗净，切成小段，与猪脚骨（约200克）同煮2小时，食用时取出胡椒根，并加入少许食盐，即可食用。此外，能饮酒者可加入少量酒同食。菜埤頭條

胡椒猪肚汤 配料：猪肚1个，排骨640克，白胡椒粒1汤匙，潮州咸菜80克，水20杯，盐或味精适量。操作：1、猪肚里、外洗净，与排骨同氽水待用。2、水煲滚，放入猪肚、排骨及白胡椒粒同煲至熟；排骨取去不用；猪肚取出切件再放回汤中，加入咸菜片煮数分钟即成。用盐或味精调味。菜埤頭條

### 菜埤頭條

功能主治：祛风湿，散瘀血，通络脉。治风湿麻木，筋骨疼痛，脘腹冷痛，跌打损伤。條菜埤頭

### 胡椒根炖鸡菜埤頭條

材料:嫩鸡1只（约500克），胡椒根30克，党参30克，红枣5个。頭條菜埤

做法：菜埤頭條

（1）选嫩鸡项，剖净，切去尾及油，切块。條菜埤頭

（2）胡椒根、党参、红枣（去核）洗净，与鸡肉一齐放入炖盅内，加入适量开水，炖盅加盖，文火隔开水炖3小时，调味供用。頭條菜埤

### 菜埤頭條

功效：温中补虚，散寒止痛。胃寒疼痛，症见胃痛暴作，常喜热饮，得温则痛减，遇寒加剧，口和菜埤頭條

胡椒根猪骨汤锅：驱风、祛寒、滋润，还可以增强骨头钙质，适合风湿病患者。埤頭條菜

猪肚包鸡的做法 1,一个整猪肚，用面粉抓洗干净,再点些醋,盐,酒浸洗，也可以用洗米水来洗猪肚，这样清洗就可以去掉异味了。

2,糯米半斤，浸泡几小时后控干，放入少许酱油盐鸡精葱姜碎拌好。

3,鸡洗净后用盐酒奄一会,然后在鸡肚里塞上泡好的香菇、姜葱,糯米少许。4,现在可以开始了,在洗好的猪肚里塞进处理好的鸡,猪肚与鸡的空隙里再塞些糯米,然后把猪肚的开口处用线扎紧封口,把这些东西放入高压锅,加盐少许,加葱结,姜块,胡椒,党参,玉竹,黄酒等,再加入水,压45分钟即可。菜坩頭條

### 頭條菜坩

胡椒根三蛇汤 【胡椒根三蛇汤】 从大寒到惊蛰是一年里最寒冷的时期,寒潮多袭、春雨连绵,人体常受风寒之邪,风湿性关节炎、类风湿关节炎的患者此时痹痛更甚。胡椒根煲三蛇汤则具温经通络、祛寒除痹、滋补强壮之功效。同时能辅助治疗风湿性关节疾患、手足屈伸不便和中风后遗症半身不遂等。

[材料] 胡椒根40-60克、蛇肉350-500克、生姜2-3片、大枣3枚。胡椒根性热味辛,功能温经通络、祛寒除痹;三蛇是广义之谓,常指金脚带、饭铲头、过树榕或三索线,最佳选用过山峰蛇,但其他蛇肉亦可,其功能祛风湿、除痹痛、强壮神经、活血活气、舒筋活络。[烹制] 胡椒根洗净,稍用清水浸泡,蛇肉洗净,用开水滚沸片刻,即“飞水”,去掉血水;大枣去核、洗净。然后一起放置瓦煲内,加入清水1000毫升(约10碗水量),先用武火煲沸后改用文火煲2个半小时,调入食盐和少量生油便可。坩頭條菜

### 條菜坩頭

胡椒根泡酒药方：菜坩頭條

① 治风湿麻痹：胡椒根一至二两，猪脚(七寸)一只，黄酒四两，酌加水煎。頭條菜坩

饭前服，日两次。頭條菜坩

(《福建民间草药》)條菜坩頭

②治风湿麻木，筋骨疼痛：牛筋条根、沙头老鸛草、茅草、筋骨草、钻地风、白茅草根、松草。坩頭條菜

泡酒服。頭條菜坩

(《四川中药志》)坩頭條菜

③治心腹冷痛：山胡椒根一至二两，黄酒二两，酌加水，煎成半碗，饭前服。菜坩頭條

(《福建民間草藥》)菜坵頭條

花生豬尾湯條菜坵頭

主料：豬尾3根，花生150克，丁香少許米酒1小匙，鹽少許頭條菜坵

做法菜坵頭條

- 1、豬尾毛剔乾淨剝成小段，以滾水氽燙洗淨。菜坵頭條
- 2、燉鍋倒入水1200毫升，加花生煮1小時。菜坵頭條
- 3、鍋熱加少許油，放入豬尾炒至皮稍焦黃。菜坵頭條
- 4、花生湯加入炒好的豬尾，丁香燉1小時，加米酒和鹽調味即成。菜坵頭條

栗子紅棗豬尾湯坵頭條菜

材料條菜坵頭

栗子肉1斤，豬尾骨1斤，去核紅棗適量，姜幾片，鹽頭條菜坵

做法菜坵頭條

- 1.去掉外殼的栗子肉一斤用開水燙一下去內衣.菜坵頭條
- 2.豬尾骨一斤焯水後洗淨.加上去核紅棗適量和幾片姜一起煲三小時下鹽調味.菜坵頭條

百合南北杏豬尾湯菜坵頭條

材料菜坵頭條

豬尾200公克，百合15公克，黑棗6顆，南杏5公克，北杏5公克，姜片10公克，水400cc，水2杯，鹽1/2茶匙，米酒1/2茶匙坵頭條菜

做法菜坵頭條

- 1.豬尾剝小塊備用。菜坵頭條

2.取一汤锅，加入适量份量外的水煮至滚沸后，将作法1的猪尾块放入滚水中氽烫约1分钟后取出冲凉，放入电锅内锅中。菜埤頭條

3.百合泡入份量外的水中约10分钟后沥干备用。菜埤頭條

4.黑枣、南杏、北杏用清水略为冲洗后，与姜片、作法3的百合、水加入作法2的电锅内锅中。菜埤頭條

5.电锅外锅先加入2杯水后，放入作法4的电锅内锅，盖上锅盖、按下电锅开关，待电锅开关跳起，焖约20分钟后，再加入盐及米酒调味即可。菜埤頭條

猪尾海带薏米汤菜埤頭條

材料埤頭條菜

猪尾1根，薏米若干，海带若干菜埤頭條

做法頭條菜埤

1.猪尾处理好，到锅里过一下油。菜埤頭條

2.薏米、海带要提前一晚泡好。菜埤頭條

3.将猪尾放在汤锅中，加足量的水，煮开，倒入薏米和海带，炖一个小时。菜埤頭條

猪尾凤爪香菇汤頭條菜埤

主料：猪尾2只，凤爪3只，香菇3朵，水6碗，盐少许。頭條菜埤

做法菜埤頭條

1、香菇泡软、切半，凤爪对切，备用。菜埤頭條

2、猪尾切块并氽烫。菜埤頭條

3、将以上备妥之材料一起放入水中，并用大火煮滚再转小火，约熬1小时，再加入少许盐即可。菜埤頭條



## 猪尾骨山药汤菜坩頭條

### 材料菜坩頭條

猪尾骨300克，山药200克，胡萝卜150克，姜两片，调味料：盐，鸡粉，适量菜坩頭條

### 做法坩頭條菜

- 1 山药胡萝卜切成半圆厚片，尾骨砍成段菜坩頭條
- 2 猪尾骨放入开水锅中焯水，捞出冲去血沫菜坩頭條
- 3 将所有材料放入砂锅中，加凉水大火烧开，转小火煲一个半小时，调入盐和鸡精菜坩頭條