如何在家烤出一份 夕阳红般的烤红薯? 寒冷的冬天里,路两边的烤红

薯摊总是散发着香甜的诱惑。-口热度满满的红薯,绵绵的口感, 香喷喷的,柔软了一整日的时光。 但街边的红薯摊卫生问题总堪忧, 不妨学着在家自制烤红薯。你只 要有一台微波炉,就可以轻松搞定 冬日必备烤红薯哦!

自制微波炉烤红薯

食材:

选表面光洁的椭圆形红薯。 步骤:

- 1、红薯刷洗后,不用擦干,保 留外皮的水分,用一张锡箔纸或厨 房纸巾(保鲜膜也可)将红薯包起
- 2、将包好的红薯放入微波炉 内,以650瓦(或中火)火力加热4 分钟左右(可根据实际红薯大小调
- 3、将红薯翻个面,继续以高火 加热 4 分钟左右, 直至整个红薯熟 软即可取出。

建议:

- 1、购买红薯时,尽量选择水分 大的,吃起来会更加香甜;
- 2、选择细长一点的红薯,会更 加容易烤透;
- 3、每次只烤一块红薯,受热均 匀且更快,口感会更好;
- 4、具体烤红薯时间要根据红 薯大小,适当做增减调整;
- 5、烘烤中途,可以检查一下红 薯的生熟程度,摸一下红薯如果变 软就是熟了,如果还很硬需再考上
- 6、除红薯外,芋头、山药等根 茎类食材都可用此方法烘培烘烤。

冬吃红枣 身体好

- 1、红枣泡水,养肝排毒。红 枣果皮坚韧不好消化,如果整颗 冲泡,很难将其有效成分完全溶 出,因此最好将其掰开再冲泡。 还要注意的是,新鲜的红枣不宜 冲泡或煎煮。这是因为它的维生 素 C 含量非常高, 用热水煮泡会 严重破坏维C。
- 2、红枣泡茶,补气护嗓。红 枣炒黑后泡茶喝,可治疗胃寒、胃 痛如果再放入桂圆,就是补血补 气茶了,适合教师、营业员等使用 嗓子频率较高的人
- 3、红枣煮蛋,补血养颜。冬 天起床困难,早饭要简单,又要 有营养,用红枣加桂圆煲红糖 水,到枣烂桂圆绵时,打只鸡蛋; 继续用小火焐熟鸡蛋。红枣、桂 圆和红糖都有补血的功效,煮出 的鸡蛋很滋补。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。
- 4、红枣熬粥,安神助眠。经 常失眠的人可以试试这个,好喝不 贵,精神好。可用适量百合、莲子 搭配红枣调理。若与小米同煮,可 更好地发挥红枣安神的效用。
- 5、红枣泡酒,血管通畅。红 枣在浸泡过程中,富含营养的有 机物更容易在酒中溶出。对保持 血管通畅有一定效果。



初冬进补前 4种食物必吃





初冬如约而至,天气逐渐寒冷, 正是重滋补之时,但是想补到"胃", 得先暖胃健胃,下面来为大家推荐4 种好食物。

山药健脾益胃。山药味甘、性 平,可健脾益胃。适用于食欲不振 的人群。山药还含有淀粉酶、多酚 氧化酶等营养物质,有利于肠胃消 化吸收,适于慢性胃炎、肠炎及病后 虚弱者。可将山药与大米、小米、红 枣等熬成杂粮粥或蒸熟后制成蓝莓 山药

甘蔗健脾祛烦。冬季干燥易上 火,甘蔗具有滋阴润燥、和胃止呕的 功效,比较适用于胃酸缺少之消化不 良症。甘蔗汁液丰富,可以粥食入 汤。明代医药学家李时珍认为甘蔗 "凡蔗榕浆饮固佳,又不若咀嚼之味 永也",可见咀嚼是最好的食用方 式。甘蔗性寒,脾胃虚寒的人和糖尿 病人应少吃。

莲藕养胃滋阴。莲藕是东方蔬 菜之王,将藕加工至熟后,其性由凉 变温,虽然失去清热的性能,却对脾 胃有益,有养胃滋阴、益血、止泻的 功效。特别是将莲藕与排骨放在-起炖汤,还能补血健脾。

白萝卜健胃消食。白萝卜被誉 为小人参,具有通气行气,健胃消食 的作用。《本草纲目》中将白萝卜称 为"蔬中最有利者"。凉拌卜丝可消 食,白萝卜豆腐汤,白萝卜炖羊排则 能够健脾暖胃。一般人都可食用,但 胃溃疡、先兆流产等患者忌吃。此 外,白萝卜切丝榨汁能够缓解吃肉过 多导致的积食。

最后,为大家推荐一道汤。原料 主要包括茯苓,山药,莲子和薏仁, 可补脾、祛湿、利尿,名"四神汤" "四神汤"是传统医学中著名的健脾 食方,老少咸宜。除了健脾功效外, 可以与枸杞搭配补肝,做汤时加入栗 子,兼可补肾。煮粥时放入一点肉 末,能益气提高免疫力。



- 1、猪肉切条,放碗内加料酒酱油腌 制
 - 2、金针菇洗净,去根切成段。 3、葱切成段,备用。
- 4、锅内放适量油,放入葱花爆香后, 加入肉,翻炒。
 - 5、炒至肉变色,放入金针菇。
 - 6、倒入少许料酒翻炒
 - 7、加入适量盐调味,翻炒均匀即可。

小贴士:

- 1、肉用酱油料酒腌制后更加鲜嫩。
- 2、锅内太干可以沥少许水。
- 3、不要加鸡精什么的调味品,金针菇 有自身的鲜味。



健康 025-5730 2333