

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/03/16 11:30

喝茶要看体质中医认为人的体质有燥热、虚寒之别,而茶叶经过不同的制作工艺也有凉性及温性之 分,所以体质各异饮茶也有讲究。燥热体质的人,应喝凉性茶,虚寒体质者,应喝温性茶。

晚上最好喝红茶。因为绿茶属于不发酵茶,茶多酚含量较高,并保持了其原始的性质,刺激性比 较强;红茶是全发酵茶,茶多酚含量虽然少,但经过" 熟化 " 过程,刺激性弱,较为平缓温和,适合晚 间饮用。尤其对脾胃虚弱的人来说,喝红茶时加点奶,可以起到一定的温胃作用。

但是,平时情绪容易激动或比较敏感、睡眠状况欠佳和身体较弱的人,晚上还是以少饮或不饮茶 为宜。另外,晚上喝茶时要少放茶叶,不要将茶泡得过浓。喝茶的时间最好在晚饭之后,因为空腹饮 茶会伤身体,尤其对于不常饮茶的人来说,会抑制胃液分泌,妨碍消化,严重的还会引起心悸、头痛 等"茶醉"现象。

喝茶八误区

一、喜喝新茶

由于新茶存放时间短,含有较多的未经氧化的多酚类、醛类及醇类等物质,对人的胃肠黏膜有较 强的刺激作用,易诱发胃病。所以新茶宜少喝,存放不足半个月的新茶更应忌喝。

二、喝头遍茶

由于茶叶在栽培与加工过程中受到农药等有害物的污染,茶叶表面总有一定的残留,所以,头遍 茶有洗涤作用应弃之不喝。

三、空腹喝茶

空腹喝茶可稀释胃液,降低消化功能,加水吸收率高,致使茶叶中不良成分大量入血,引发头晕 、心慌、手脚无力等症状。

四、饭后喝茶

茶叶中含有大量鞣酸,鞣酸可以与食物中的铁元素发生反应,生成难以溶解的新物质,时间一长 引起人体缺铁,甚至诱发贫血症。正确的方法是:餐后一小时再喝茶。

五、发烧喝茶

茶叶中含有茶碱,有升高体温的作用,发烧病人喝茶无异于"火上浇油"。

六、溃疡病人喝茶

茶叶中的咖啡因因可促进胃酸分泌,升高胃酸浓度,诱发溃疡甚至穿孔。

七、经期喝茶

在月经期间喝茶,特别喝浓茶,可诱发或加重经期综合征。医学专家研究发现,与不喝茶者相比 ,有喝茶习惯发生经期紧张症几率高出2.4倍,每天喝茶超过4杯者,增加3倍。

八、一成不变

一年四季节令气候不同,喝茶种类宜做相应调整。春季宜喝花茶,花茶可以散发一冬淤积于体内的寒邪,促进人体阳气生发;夏季宜喝绿茶,绿茶性味苦寒,能清热、消暑、解毒、增强肠胃功能,促进消化、防止腹泻、皮肤疮疖感染等;秋季宜喝青茶,青茶不寒不热,能彻底消除体内的余热,恢复味甘性温,使人神清气爽;冬季宜喝红茶,红茶味甘性温,含丰富的蛋白质,有一定滋补功能。

绿茶正确冲泡方式

- 1.冲泡绿茶时,水温控制在80~90左右。若是冲泡绿茶粉,以40~60左右的温开水冲泡即可。份量是2公克绿茶粉配450cc的白开水。
 - 2. 冲泡茶叶的第一泡不要喝,冲了热水后摇晃一下即可倒掉。
 - 3. 冲泡好的茶要在30分钟~60分钟内喝掉,否则茶里的营养成分会变得不安定。
 - 4. 绿茶粉不可泡得太浓,否则会影响胃液的分泌,空腹时最好不要喝。