

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/04/16 17:12

中国人历来就有饮茶习惯,饮茶不仅能解渴,并能起到一定的保健作用。家庭自制保健茶,经济 又实惠,因而颇受欢迎,在此介绍几款保健茶的做法。

枸杞茶

枸杞茶能滋肾、养肝、润肺、明目、强壮筋骨、改善疲劳。对长期使用计算机而引起的眼睛 疲劳尤为适宜。配制时只需十几粒枸杞,加热水冲泡频饮,连续饮用两月便会有效。

菊花茶

菊花有清肝明目作用,对眼睛劳损、头痛、高血压等均有一定作用。每天午餐后,用五六朵 杭菊花冲泡,连续饮用3个月即可见效。冲泡时加少许蜂蜜,口感更好。

玫瑰花茶

玫瑰花能凉血、养颜,所以有助改善于枯皮肤之作用。由于玫瑰花茶有一股浓烈的花香,治 疗口臭效果也很好。玫瑰花茶还有助消化、消脂肪之功效,因而可减肥,饭后饮用效果最好。因玫瑰 花有收敛作用,如有便秘者不宜饮用。

腊梅花茶

腊梅花清肝明目、疏利咽喉,常饮用可治疗头痛、咽喉肿痛、口臭等症。配制时选新鲜腊梅 花或干腊梅花七八朵,沸水冲泡饮用即可。

金银花茶

花清热解毒、疏利咽喉,可治疗病毒性感冒、急慢性扁桃体炎、牙周炎等病。配制时选金银 花10g,沸水冲泡频饮。

苹果茶

苹果茶对医治头痛有神奇之疗效。做法是将一个苹果切成薄片,加水煨煲去渣后当茶饮,连 续饮十日便可见效。

柠檬茶

这种茶能顺气化痰、消除疲劳、减轻头痛。而其做法也非常简单,切新鲜柠檬两至三片, 加1g的盐,再用热开水冲泡。此茶要趁热饮,冷了味道会变苦。饭前饭后均可,不伤肠胃。

红花茶

红花出自西域,味甘、无毒,能行男子血脉,通女子经水,多则行血,少则养血。现代医学发现红花和红花籽富含维生素族和生物活性成分,能养血、活血、降压、降脂、抑制血栓形成、保护心脏、美容美发。红花和红花籽均可配茶饮用,健康味美,老少皆宜。但需注意睡前少饮,以免兴奋影响睡眠。

甘草茶

甘草10g,茶叶5g,食盐8g,配水1000ml,按此比例,先将水烧开,再将甘草、茶叶、食盐放入水中煮沸10分钟左右即可饮用,可治风火牙痛、火眼、感冒咳嗽等症。

荷叶甘草茶

鲜荷叶100g ,甘草5g,配水1000ml,按此比例,先将荷叶洗净切碎,把水烧开,然后将甘草、荷叶放入水中煮10余分钟,滤去荷叶渣,加白糖适量饮服。有清热解暑、利尿止渴之保健功能。

薄荷甘草茶

鲜薄荷叶10余片,甘草5g,绿茶5g,太子参10g,开水500ml,按此比例,冲泡10余分钟后,滤去其渣,加白糖适量,调匀饮服。有解热消暑,清凉解毒、发汗解表之功;对头痛目赤,咽喉肿痛、风热感冒等症,疗效甚佳。

荸荠茅根茶

鲜荸荠100g、洗净切碎;鲜茅根100g,配水1000ml,按此比例,先将水烧开,投入荸荠、茅根,煮20分钟左右,去渣,加白糖适量,饮服。具有清热化痰、生津止渴、降压利尿的功能。

陈皮姜茶

陈皮20g,生姜片10g,甘草5g,茶叶5g,配水1000ml,按此比例,先将水烧开,再将陈皮、姜片、甘草与茶叶投入,冲泡10分钟左右,去渣饮服。具有解渴消暑、止咳化痰、健胃消食的保健功能。

山楂茶

山楂20g,甘蔗200g,水煎去渣,uv茶饮用。有清热泻火、润燥止渴的保健功能。

决明子茶

决明子20g,以文火炒走,加沸水冲泡,代茶饮服。功能祛风散、清肝明目、润肠通便、对虚火上炎、目赤肿痛、头痛、视物模糊、大便燥结等症及高血压病疗效甚佳。