



神厨味美



八种美食千万不要吃错部位

每天我们都会吃下带有毒素的食物,大多数时候也不用担心,因为水果和蔬菜的大规模生产往往保证了我们的安全。但是有些美味可口的食物,若吃的方法不对,很可能营养变毒素。为了确保这种事不发生在你身上,下面列出一些平时我们没有注意到的有毒物质。

美食一:番茄

有毒部位:茎和叶

小贴士:虽然果肉本身不含毒素,但其茎和叶却有一种叫做配糖生物碱的化学物质。在野生番茄里这种物质的含量更高。番茄的茎和叶可以用作烹饪调味品,但必须在食用前去除。

美食二:苹果

有毒部位:果核

小贴士:不管走到哪里,苹果绝对都是一个受欢迎的水果。苹果果肉里并不含什么有毒化学物质,但在苹果核里你会发现氰化物。把一个苹果核全吃了虽然不会致死,但也会对身体不好。

美食三:蘑菇

有毒部位:5%蘑菇

小贴士:凭经验来看,通常我们说野外生长的蘑菇很可能有毒。蝇蕈素是最致命的蘑菇毒素之一,它能造成肝脏严重损伤。

美食四:樱桃

有毒部位:果核

小贴士:樱桃绝对是吃法最多的水果之一,甚至可以配某些酒吃。尽管好处多多,但樱桃是有毒的。如果你吃樱桃的时候咬开了核然后留在嘴里没吐出来,你很可能就吞下了氢氰酸。轻度中毒症状包括头痛、头晕、意识错乱、焦虑心慌和呕吐。

美食五:杏仁

有毒部位:生杏仁

小贴士:多数人总是认为杏仁是一种坚果,但实际上它是种子,而且在全世界的烹饪界特别流行。如果不经过某种形式加热的话,杏仁是剧毒的,而要去除毒性的主要是苦味杏仁,它富含氰化物。

美食六:辣椒

有毒部位:红辣椒

小贴士:不管吃的是特别辣的还是不怎么辣的,你吃的每个红辣椒都含有一种化学物质叫做辣椒素。当然吃一个红辣椒问题不大,但你如果吃得太多到一定量的话,身体可能会有不适。



美食七:土豆

有毒部位:茎和叶土豆

小贴士:如果你仔细观察过土豆,那你可能会发现有些土豆呈微绿色,这是配糖生物碱的毒性所致。

美食八:腰果

有毒部位:生腰果

小贴士:当你在商店里买“生腰果”的时候,一定要买蒸过、不完全生的。这是因为生腰果含有漆酚,这也是毒藤里能找得到的同种有毒化学物质,这种物质能使身体产生与接触毒藤和毒橡树同样的反应。

出租信息

现包河区包河花园对面需出租一楼部分精装门面房,两部分面积各约700平米,适合经营超市、足浴、棋牌室、茶楼、银行等娱乐场所,地处骆岗机场和高速公路附近,在周边有大面积的居民住宅区和工业区。

有意向者请来电咨询:
13721106555 联系人:朱先生

合肥水利之星商旅酒店



美食从这里开始

期待你的加入,携手共创明天!

- 前台接待:女 35岁以下 能熟练操作电脑 工资1100—1300包食宿
- 客房服务员:女 55岁以下 吃苦耐劳工资1200—1500 免费工作餐
- 餐厅服务员:女 40岁以下 吃苦耐劳 工资1200—1500+酒水奖包食宿
- 传菜员:男 35岁以下 工资 1000+酒水奖 包食宿
- 餐厅保洁:女55岁以下 薪酬面议
- 夜班保安:男 55岁以下 身体健康 认真负责 工资1100 包食宿

招聘电话0551-2207666沈主任

黄山大厦民航售票处 民航售票员,送票员,薪资面议。
招聘 电话:2610556 史总

免费停车 免费早餐 免费宽带

会议预订电话:18955111684 程经理

www.hf-slzx.com
地址:合肥市徽州大道629号(东陈岗)

订餐电话:0551-2207677
订房电话:0551-2128400

食尚生活 美味推荐

本期寻味地点:合肥塞纳河畔海棠店

特色推荐:双蹄菜圆煲

菜色亮点:以猪手、肉末、白菜为主要作料的双蹄菜圆煲,经过精心烹调保持了菜品的原汁原味,肉绵皮胶、色泽鲜美,具有强身健体的功效。



特色推荐:港式鹅肝卷

菜品亮点:鹅肝有“世界绿色食品之王”的美誉,有降低胆固醇、降低血脂、软化血管、延缓衰老等作用,经过特殊工艺加工的鹅肝,口感松软,营养丰富,绝对刺激你的味蕾。

美食顾问 珊珊

美食热线:0551-5223802

“疯”了客家王

脆皮金猪,其色泽红润,光滑如镜,皮脆肉嫩。一人一份的客家功夫汤,浓汤绵绸,入口回味无穷。客家梅菜扣肉,肉质细嫩、肥而不腻、梅菜浓郁芳香。客家酿豆腐,色泽清爽,口感爽滑,豆香浓郁。不一而足,数十道菜一一上齐,各具特色。席间校长(酒店老板)还送上了一斤客家酿酒,美味、美酒、MM,这顿饭吃得,那叫一个惬意。我们相约,下周继续来这儿疯一把。节高·客家王:马鞍山路与望江路交口南50米抢订热线:0551-3440099/3441919

