

谈谈沟帮子熏鸡的药膳作用

杨合超 张生元 马炳厚 杨宁 杨媚

(辽宁省北镇满族自治县食品公司)

沟帮子熏鸡起于光绪年间,至今已有百余年历史,是商业部的优质产品。该产品是经十六道工序和十一味中草药及多种调料科学配方精心调制而成。它不但具有造型美观、气味芳香、口感舒适、油而不腻等特点,而且还能达到防病治病、增进食欲、滋养身体之功效。是深受人们所喜爱的营养药膳佳品。

中药有寒、热、温、凉四性和辛、甘、苦、酸、咸五味之说。每种药都具有性和味,同样性味的药物,由于归经不同,对某些脏腑经络病变所反映的治疗作用也不同。沟帮子熏鸡在加工制做过程中,所使用的中草药如沙仁、豆蔻、丁香、白芷、陈皮、肉桂、山柰等都是辛温解表,芳香祛寒化湿药物,其性味多属辛温或辛苦温,药性平和,无毒性,也无副作用和苦寒败胃之弊。性味归经入脾胃。中医认为,温能祛寒,辛能醒脾、和胃,所以这些中草药能治疗和预防脾

胃虚寒,胃纳不佳、脘腹胀满、少食多倦、大便溏泄等胃肠疾患。而且这些药物一般都含有挥发油,不仅能使食品气味芳香可口,还能促进胃液分泌,兴奋肠管蠕动,制止肠内异常发酵,有助消化吸收和增进食欲等功效。

辛能祛风化结消肿,苦能清热解表,中医常用陈皮、肉桂、白芷等辛苦味药物治疗红、肿、热、痛(炎症)之类的疾病。因为这些药物具有抑制细菌生长,防止食品腐败变质的功效,故能延长食品的保存期。特别是白芷,据有关科学资料介绍,它能抑制大肠杆菌、痢疾杆菌、伤寒、副伤寒杆菌等多种致病菌的生长。与熏鸡同煮,能防腐和延长熏鸡保存期,防止食物中毒。

鸡肉本身又是补五脏、疗五癆、益气力、添精助阳的上好营养品。沟帮子熏鸡就是把营养和药效巧妙地结合在一块,真可谓食之有病治病,无病养身之功效。

纤维的粗细、易见程度、质地坚度等也不同。

4.3 本试验结果表明,重度PSE猪肉经炒熟后食用时,口感有轻度酸味,笔者认为,这与PSE猪肉pH低(5.4~5.1)有关,原因系乳酸含量比正常肌肉高所致。根据国外有关研究资料证明,PSE猪肉的各有关代谢酶含量比正常肌肉高,如谷草转氨酶、谷丙转氨酶、苹果酸脱氢酶、肌肉磷酸酶、乳酸脱氢酶等均比正常猪肉高,其中肌肉磷酸酶活性可达0.617mg,而正常肌肉只有0.535mg。由于各种酶含量增高和活性增

强,因而加快其PSE肉的代谢、分解,使各种分解代谢产物增多,其中乳酸含量增高最为显著,故致其pH值远远低于正常肌肉而显酸性。

4.4 虽然PSE肉可以不受限制地放心食用,即PSE肉属于安全无害食品,但从口感和风味来说,PSE肉不及正常鲜肉。本试验结果表明,在同等烹饪条件下,PSE肉远不如正常鲜肉细嫩可口,肌纤维较粗糙,口感较差。

从营养角度来说,由于PSE肉肌红蛋白和血色素含量均不及正常鲜肉多,故生、熟

(下转13页)