

福建中药陈皮日常用法

发布日期：2025-10-06 | 阅读量：21

陈皮是一种常见的中药材，是用橘子皮剥下来后晾晒制作而成，但不是所有的柑橘皮都适合用来做陈皮，比如广东新会有茶枝柑、江浙有瓯柑、福建有右柑、中国台湾有蕉柑等，其中广东江门新会柑制作的陈皮至为上品。陈皮每天基本要晒上五六个小时，然后装起让它自然陈化，反复操作三年以上陈化的柑皮，才能称之为陈皮。一块小小的陈皮要经过这么漫长陈化和制作过程，难怪俗话说一两陈皮一两金。中医有言，“百年陈皮，千年灵芝”。可想而知陈皮的药用价值有多高，下面闲话少说，就给大家说说这个陈皮有什么功效作用。一，陈皮有顺气健脾的作用陈皮里含有的挥发油对于人体的胃肠道具有温和的功效，同时还能促进肠道消化液的分泌，进而排除肠管内的积气，从而达到顺气健脾的功效。二，陈皮有止咳化痰的作用陈皮主要的治痰作用是湿痰和寒痰，陈皮性温热，既可以燥湿化痰，也能温化寒痰，而且化痰的同时还能宣肺止咳的功效。常见的二陈汤就是用陈皮和半夏，茯苓一起搭配同用，对于痰湿体质来说是一个很关键的方剂。三，陈皮有*****的作用陈皮含有阿拉伯胶和陈皮，能提升血管弹性和血小板的特异性，阻止他们凝固成块，从而增加冠状动脉血流量的作用，防止心nao血管疾病的发生。 陈皮中含有维生素成分，可以促进消化液的分泌，增加食欲，防止呕吐，有助于身体健康。福建中药陈皮日常用法

国家二级公共营养师巩宏斌表示，自己晒的橘子皮并不能当药用，从功效上来说虽然也有一定的li气、健胃功效，但是药效与真正的陈皮相去甚远。做陈皮需要在太阳下将橘皮风干，然后存放于密封装置60天-150天，用湿度为80%的潮湿空气加湿，以使果皮软化，待果皮软化后，将其捆绑固定、风干，然后再放到太阳下晒干，然后将其密封存放。与其他中药材不同的是，陈皮具有越陈越好的特殊性，品质比较好的陈皮，对取皮的时间有很严格的要求，也就是说存放的时间越久药效越好，一般放至隔年后才可以使用。陈皮隔年后挥发油含量大为减少，而黄酮类化合物含量就会相对增加，这时陈皮的药用价值才能体现出来。而鲜橘皮则含挥发油较多，不具备陈皮那样的药用功效，一些药店出售的名贵陈皮甚至存放了上百年。西藏新会三年陈皮哪家好青皮、微红皮、大红皮的特点和区别？

柑普茶跟陈皮普洱茶并没有很明显的区别啊？刚开始的时候确实是这样的，但随着市场上对“陈皮普洱”的组合不断创新，开发出越来越多柑普茶的创新形式，现在的柑普茶已与传统意义上的陈皮普洱茶存在较大区别。1、选料：陈皮普洱茶需选用岁末已成熟的大红柑与云南熟普，而柑普茶可以是小青柑、青柑、二红柑，甚至将熟普换成生普，组合存在多种可能性。2、工艺：陈皮普洱茶要经过阳光生晒制成，需要“看天吃饭”，柑普茶可以是半生晒、低温烘干、高温烘干，甚至是多种工艺相结合，能够量化生产。3、形态：陈皮普洱茶的外观看起来就是一个圆润的大红柑，而柑普茶可以是娇俏可爱的“小心肝”、便捷的袋泡茶或单泡装，甚至可以考究到将陈

皮切丝再混合制成紧压茶，两者相对比，不仅只是“换了一身衣服”，简直是为陈皮普洱茶做了整形手术。常见的柑普茶形态综上所述，虽然柑普茶与陈皮普洱茶的本质相一致，都是新会柑皮与云南普洱茶的有机结合，但两者之间还是不宜简单地画上等号。

如何能晒好和贮存好新会陈皮呢？一般在农历八至九月采摘开皮的果多数是青皮柑，而二红或微红陈皮采果开皮则在农历九月中至十月间，上市时间稍早于大红柑，三者的药用效果有所差异。青柑晒制的陈皮对肝胆较好，大红柑晒制的陈皮对胃、肺和脾比较好，市场上购买大红柑所制的陈皮占了八九成。保存陈皮至重要的是防潮。特别是公历2-5月份潮湿季节，需要用密闭容器保存，防止潮湿空气入侵。其他月份可用无杂味的麻袋、布袋或其他通气用具，如陶罐、紫砂罐等装载，置放在离地干燥通风之处保存。笔者还见到，新会万里望食品有限公司专门在山地高处建立仓库，把一麻袋一麻袋装载的陈皮成串地吊挂在横梁上储存。仓库上方还安装排气风扇，营造至佳的自然陈化环境。全封闭式会阻碍陈皮的自然陈化。3、4年皮龄以内的陈皮要经常检查、翻晒，一直保持其干燥防蛀；冬至后才采摘开皮的大红柑糖份含量至高，天气开始进入阴冷期，果皮享受猛烈阳光，晾晒的机会较少，比较难干透爽身，也容易吸引虫蛀，特别难伺理，需密切关注，细心保管。而5年皮龄以上的陈皮，其特质进入稳定期，只是皮相随岁月的增添逐渐深色，皮下油包逐渐进入封闭陈化期，表面香气挥发量也逐渐减少，直至完全封闭。新会陈皮在夏季更应注意不要和其他有异味的东西放在一起。

新会哪里的陈皮至好？茶坑村：七百多年前，茶坑人已大量种植新会柑，并经营新会陈皮，传说中区分新会柑主要产区的地标—熊子塔，就在茶坑。天马村：天马的柑园种植地主要围绕小鸟天堂周边，占尽地利优势，气温，土壤适宜，产出的柑肉爽脆多汁酸脆无涩味，酸甜适度，柑韵悠长、口感顺滑，柑皮香浓，沁人心脾。东甲村：是历史上有名新会柑种植基地，也是传统的圈枝柑产区，清朝时新会柑作为岭南佳果，曾被朝廷指定为贡品。素有“东甲陈皮誉新会，百年陈皮胜黄金”之称，但东甲村种植柑果的土地由于近10来年新会的发展建设，大多已被征收开发，产区所剩无几，能够产出至佳陈皮的柑树亦少之又少，导致现在东甲柑物以稀为贵。西甲村：毗邻东甲村和会城主城区，西甲村历史上也是有名新会柑橘种植基地，气候水土与东甲柑品质一样，质量上乘。但随着工业化、城镇化进程快速推进，新会柑种植资源尤其是主要区水土资源被不断挤压，西甲村目前已经为城区，村里的土地已所剩无几，目前种植新会柑的数量基本上已没有。梅江村：是新会茶枝柑的有名产区，素有“柑之乡”的称誉，梅江出产的柑果光泽亮、口感清爽，当中又以塞口围种植的茶枝柑尤为有名。柑果特点：果皮油亮且厚实。新会陈皮是厚的好，还是薄的好？成都新会三年陈皮做法

新会陈皮有油光，外表面为褐黄色、泽棕红色，皱缩，有许多凹入的油点。福建中药陈皮日常用法

品新会陈皮茶除讲究传统茶道的“和、静、真”外，要真正体验新会陈皮茶的神韵，得讲求心与境融合，天与人和谐的境界。新会陈皮茶无论泡、煮、兑，慢泡细品中，均能体验意味悠长，清雅脱俗的美妙。品新会陈皮茶犹如品味人生，厚积岁月，陈造品味，成就高尚，到达质的飞升，晋身高雅。在广东，潮汕地区以“功夫茶”著称；在江门五邑（旧称四邑）地区，却

凭“陈皮茶”为道，新会人自成一派，把原皮茶、陈普茶、柑普茶等的“泡、煮、兑”各具特色的品茗之道演臻至化境，也将陈皮的独特醇和韵香，原汁原味地融兑进这一茶道的文化之中。一位茶艺**指出，陈皮茶艺在中原茶艺的基础上继承创新，带有浓郁的岭南水乡情怀。品茗新会陈皮茶，无论是原皮、陈普或是柑普，那种令人心旷神怡、去除纷繁俗虑、开窍顺脉、妙发灵性、保健养生之功；那种缘于原生态的道法自然；那种沏茶虔道者与品茗者共享陈皮文化的心神交汇，可谓无语沁人，至臻妙境。 福建中药陈皮日常用法

中山市石岐区老连茶行是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在广东省等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**中山市石岐区老连茶行供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！