



## 怎样选人参酒

<http://www.firstlight.cn> 2010-12-03

人参自古以来就是一种名贵补品，特别是近年来，经药理学和生物化学等方面研究证明，人参具有滋补、强壮、抗疲劳、抗缺氧、提高机体免疫力等作用，是抗衰老的佳品。

人参酒种类很多，一般在人参酒中均有1~2支人参，人参的颜色有白有黄，酒有五色透明的，也有淡黄色的。究竟选择什么样的人参酒才算质量最好呢？

人参酒中人参表皮应呈棕黄色或棕红色，酒的颜色呈深棕黄色或黄色为佳。用人参浸酒时，若表皮颜色变深，这标志着此人参的有效成分人参皂甙未被浸出，待人参成分全部被浸出后，人参表皮变成白色，浸渍的酒也没有颜色，这就表明这样的人参酒已没有什么药效作用了。

如果人参在未装进酒瓶之前用硫磺漂白处理过，表皮一般呈白色，但浸参的酒也应具有淡黄色，所以品尝酒时应带有人参特有的芳香气味(土腥味)，如无人参特有的芳香气味，说明人参酒质量差，不宜选用。

人参酒的做法：生晒参50克，60度白酒500毫升。将人参洗净，干燥，锉成粗末，装入细口瓶内，加入白酒，密封瓶口，每日振摇1次。半月后可以饮用。每日晚餐时次用10~20毫升。饮完后人参可再加酒浸泡1次。人参酒可大补元气、通治诸虚，用治老年或病后体虚、阳痿不举、身倦乏力、食少便溏。

[存档文本](#)