4个烹饪方法最大程度保留蔬菜营养

流行性病学研究已经证实了 蔬菜和水果的摄入可以降低高血 压、高血脂、2型糖尿病等慢病的发 病率。那么,怎样才能达到足量蔬 菜水果目标?

对于三口之家来说,一般全家每天需要购买3种或不少于1公斤新鲜蔬菜,并将其分配在一日三餐中。中、晚餐时每餐至少有2个蔬菜的菜肴,适合生吃的蔬菜;在食堂就餐,每顿饭的蔬菜也应占整体膳食餐盘的1/2。一个三口之家一周应该采购4.5-7千克的水果。

蔬果的量是吃够了,那么应该 采用什么样的烹饪手法,才能最大 限度地保留蔬菜营养,增加营养的 吸收效率呢?推荐4个简单好记的 方法。

方法一:先洗后切

尽量用流水冲洗蔬菜,不要在水中长时间浸泡。切后再洗会使蔬菜中的水溶性维生素和矿物质从切口处流失过多。洗净后尽快加工处理、食用,最大程度地保证营养素的摄人。

北方的秋意已然来临。皮肤已 经感觉到干燥,嘴唇也又开始起 皮,润唇膏得涂起来了。关于润唇 这件小事,也是有不少学问的!

嘴唇本身就很容易干燥

为啥第一个感觉到干燥的地方总是嘴唇?这是因为,嘴唇的皮肤和黏膜很薄,几乎没有皮脂腺和汗孔开口,不能分泌皮脂或水分来滋润自己。相比于身体其他部位的皮肤,嘴唇几乎没有自我保护机制,尤其容易干燥起皮。

别老舔嘴唇

嘴唇好干,给它点口水滋润一下可好?这个方法一点都不好!其保湿效果大概只有几秒钟,随着唾液中的水分蒸发,嘴唇表面的水分也会跟着一起被带走,越舔越干。

不要撕死皮

嘴唇都干得起皮了,经常忍不 住手欠撕掉死皮。有经验的都知道,



方法二:开汤下菜

水溶性维生素(如维生素 C、B 族)对热敏感。沸水能破坏蔬菜中的 氧化酶,从而降低对维生素 C的氧 化作用;另一方面,水溶性维生素对 热敏感,加热又增加其损失。因此掌 握适宜的温度,水开后蔬菜再下锅 更能保持营养。水煮根茎类蔬菜,可 以软化膳食纤维,改善蔬菜的口感。

方法三:急火快炒

缩短蔬菜的加热时间,减少营养素的损失。但是有些豆类蔬菜如四季豆需要充分加热。

润唇膏你用对了吗?

嘴唇皮肤特别薄,撕死皮可能会直接伤到表皮下的毛细血管,导致出血。

多喝水多吃蔬果

秋冬干燥,多喝水给身体补充水分,嘴唇也不会太干。不要等渴了再喝水,成年人一天可以喝8杯水(1杯大约200毫升)。另外,多吃蔬菜水果,可以有效补充维生素,嘴唇皮肤也会更健康。

涂口红之前先涂层润唇膏

虽然很多口红中也有一点保湿成分,但跟润唇膏还是不能比的。建议爱美人士涂口红之前先涂层润唇膏,不仅能保湿,还能让唇纹不那么明显。卸妆时也要记得把口红卸干净,再涂上润唇膏。长期不卸口红的话,可能会让唇色变深、唇纹加重。

润唇膏一天用3~5次即可

很多事情过犹不及,润唇膏虽 好,一天下来也不要使用的太频 繁。很多润唇膏含有甘油成分,能吸附空气中的水分子,使皮肤更加湿润,但也会从皮肤中吸取水分。

所以润唇膏也不需要不停地涂,一

方法四:炒好即食

已经烹调好的蔬菜应尽快食

用,现做现吃,避免反复加热,这

不仅是因为营养素会随储存时间

延长而丢失,还可能因细菌对硝

酸盐的还原作用增加亚硝酸盐含

调一定程度上会降低非根茎类蔬

菜的营养价值,如维生素的降解和

矿物质的流失。黄瓜、生菜等可生

吃蔬菜应在洗净后直接食用。根据

蔬菜特性选择适宜的加工处理和

烹调方法可以较好地保留营养物

(据《北京青年报》)

另外,值得注意的是,加热烹

润唇膏选择成分简单的

天一般用3~5次即可。

如果嘴唇没啥大问题,建议润唇膏尽量选择成分简单的,能起到保湿效果就好。有些润唇膏有特别的功效,其中也添加了各种成分,可能会让一部分人嘴唇过敏。还有,比如一些能治疗唇炎的润唇膏,可能含有药物成分,在唇炎好了之后,就不要老是用了。

润唇膏竖着涂效果更好

很多人涂润唇膏都习惯性横着涂,毕竟嘴唇就是横着长的……但是,润唇膏其实竖着涂效果更好!对镜自照一下就会发现,嘴唇皮肤的纹理是竖着的,沿着唇部纹理竖着涂,可以恰到好处地把润唇膏涂到纹理的缝隙中,让保湿效果更好。 (据中工网)

维生素要吃对

VC具有美白、抗氧化、增强免疫力等作用,能够促进铁的吸收。但是,VC属于酸性物质,对本身胃酸分泌过多的人来说,盲目补充VC,过度摄入会加重病情。若长期服用VC产品,每天不要超过100毫克。需严格遵照说明书进行,切不可过量服用。容易腹胀、腹泻、泛酸的人以及泌尿结石、痛风患者等不宜随便补充VC。

VA具有维持夜视力、促进生长发育、维持皮肤黏膜完整等作用。缺乏VA会导致夜盲症、干眼症、皮肤干燥等。但是,若人体内的VA过多,除了会出现嘴干、鼻孔干、头皮屑多等不适外,还可能出现肌肉疼、厌食、斜眼等症状。补充VA,最好不要连续服用超过3周。

VE 有抗氧化、预防衰老等作用,适量服用能在一定程度上预防老年斑。但是,对于普通人预防疾病而言,一般不推荐盲目补充 VE。只要平时正常饮食,每天保证有一定的油脂摄入,正常吃鸡蛋、肉,再吃点坚果,通常都不会缺 VE。过量服用 VE,可能引起凝血功能障碍、免疫系统功能下降等。同样的,也不建议长期服用 VD。(据《健康时报》)

◎健康食谱─



家常版煎豆腐

简单介绍下煎豆腐做法:豆腐切成块状,锅中热油,中小火一片片把豆腐放好,煎至两面金黄;豆腐拨至一边,放入蒜片和辣椒炒香,倒入生抽、蚝油、少量糖一起翻炒下,加入水淀粉勾芡翻炒收汁,最后撒上点葱花收汁。

营养点评:

豆腐是一种营养比较全面的植物性食物,特别是质地比较韧的北豆腐,每100g能够提供12g优质蛋白质,此外还含有丰富的钙、镁等矿物质元素。经过油煎、调味、勾芡,味道更加丰富,更受欢迎。需要提醒的是,煎豆腐往往伴随较多油脂,导致热量偏高。建议使用不粘锅,只用少量的油,小火慢煎。(据《生命时报》)