

## 浙贝母怎么？浙贝母怎么用

材料：浙贝母10克,甜杏仁8克，冰糖15克 做法：① 先将浙贝洗净;  
②杏仁用水浸泡片刻，去皮、尖洗净;③将浙贝、杏仁放入砂锅，加适量清水煮沸;  
④加入冰糖煮30分钟，去渣留汁待凉后饮用。

养生功效：具有清热化痰、镇咳之功效，适于患肺炎的中老年人饮用。

## 浙贝母的分布在哪里？

野生浙贝母原产于浙江省北部宁波一带，数量较少，现 主要以栽培为主。人工栽培浙贝母主要省市有浙江、江苏、上海；湖南、安徽、福建也有少量种植。浙贝母主产于浙江宁波 鄞县，该地已有300年左右的栽培历史。以往全国浙贝母产地仅鄞县一地，近一二十年来，浙江省其他县市和长江下游地区，已引种成功，有的并形成了生产基地，其中浙江省磐安、东阳等地已成为浙贝母新的主产区，其面积和产量已经接近鄞县，江苏南通地区已经成为浙贝母种用鳞莲最主要的生产地之一。此外，杭州市郊、上海县、江苏大丰、海门、如东也都形成了一定的种植规模。？