番茄不能和哪些食物一起吃

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/eaa9fca45ca2c0dedb4577cb616789d3.html

范文网，为你加油喝彩！

番茄其实就是日常生活中说的番茄，还是很常见的一种蔬菜，口感还是挺不错的。平常可以用番茄来烹饪各种不同的食物，其中最为常见的就是番茄炒蛋，或者用番茄来炖牛腩等。下面跟小编一起来看看，番茄演讲比赛英语不能跟哪些食物一起吃？

1、黄瓜

番茄富含维生素C，不宜与黄瓜配食或同炒。因为黄瓜中的分解酶会将番茄中的维生素C破坏掉。

2、红薯

番茄和红薯同食会得结石病，呕吐、腹痛、腹泻。这是因为红薯中含有的糖分会在胃内发酵而刺激胃酸分泌，番茄中含有的胶质等物质与胃酸反应而产生不溶解的物质。如果出现了不适可以就医。

3、胡萝卜

胡萝卜和黄瓜一样，含有较多的维生素C溶解酶，尽管不会对胡萝卜本身所含维生素C造成破坏，但是与番茄同吃会破坏番茄的维生素C，从而降低营养价值。 打电话相声

4、白酒

番茄与白酒同吃，可能会出现胸闷、气短等症状。因为番茄中含有鞣酸，与白酒同时食用会在胃中形成不易消化的物质，造成肠道梗阻。白月光 歌词

5、猪肝

番茄富含维生素C，猪肝使维生素C氧化脱氧，使其失去原来的功能，从而造成巨大的营养损

失。

6、螃蟹

番茄和螃蟹一起吃很可能会产生砒霜类物质而使人中毒。另外，除了螃蟹之外，河蟹、毛蟹、海蟹、皮皮虾等都不宜与番茄同吃，以免出现肠胃不适，引起腹泻。

7、土豆

徐志摩爱情诗集

吃土豆后人体的肠胃中产生的大量盐酸，肠道处于较强的酸性环境中，如果吃番茄很容易产生不溶于水的沉淀而使人肠胃不适，容易消化不良。

8、冰棒

番茄不能和冰棒同吃。番茄和冰棒都属于生冷的食物，同时吃很容易引起肠胃的不适。另外番茄和冰棒中含有的激素还可能会导致身体出现中毒情况，一定要慎吃。

通过上面的内容都应该知道番茄不能跟很多的食物一起吃，必须要特别注意才行，否则很容易造成反效果。只有正确吃番茄，才能起到美容以及治疗生活小文章皮肤疾病等作用，切记不能空腹吃，以免造成肠胃不适。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由范文网开发