

肉汤或开胃汤母婴护理必备德朗玻璃锅 牛肉汤为例

产品名称	肉汤或开胃汤母婴护理必备德朗玻璃锅 牛肉汤为例
公司名称	李世春（个人会员）
价格	260.00/台
规格参数	品牌:德朗 型号:MD-01
公司地址	中国 辽宁 大连市中山区 中山区解放路645号
联系电话	86-041180000000 13898673326

产品详情

品牌 德朗 型号 MD-01

一、太医养生知识讲解：

西医认为人体的血液里有一种免疫细胞，叫作吞噬细胞。这种细胞是人体的清道夫，专门吃掉坏死细胞；这就叫人体的非特异性免疫力。请注意人体的免疫力分为两种：一种是非特异性免疫力，就是吞噬细胞；另外一种叫作特异性免疫力，就是血液里的特殊蛋白质——抗体。抗体是一个人得了一次传染病之后，获得的免疫力。西医根据这个原理给人接种疫苗。但是传染病有几千种，一个人不可能注射几千种疫苗，而且有些抗体是不能永恒存在的。因此，人体的免疫力，主要是依靠非特异性免疫力——吞噬细胞。

非特异性免疫力的强弱，取决于吞噬细胞的数量多少，以及活性的高低。其中，数量的多少，取决于人的营养状况；而活性的高低，则取决于人的饥饿感。所以我们要加强营养，增强饥饿感。说白了就是多喝肉汤果汁增强营养，不吃少吃晚饭或喝开胃汤增强饥饿感。

二、用德朗玻璃锅进行牛肉汤的制作方法和步骤

1、方法学习

以下内容为《三分治七分养》中的有关牛肉汤制作说明：慢性病人不仅要喝鱼汤，也要喝牛肉汤；两者交替喝，今天喝鱼汤，明天喝牛肉汤。要买带肌腱的瘦牛肉。把一斤瘦牛肉绞成馅，放两升凉水，不要放佐料。盖上盖儿，用小火熬一夜。不要一开始用大火，然后变小火；因为大火把肉变硬了，再熬就不容易分解。记住了，小火大锅要通风。注意：小火是说水不要沸腾，水温应当在80度左右；大锅是说容积6升左右的锅，让热气在锅内回流；通风是说厨房不要密闭，不是要敞开锅盖。第二天把肉渣捞去喝汤。这叫无渣流质，吸收率高达80%；由于瘦牛肉的蛋白质经过长时间的加热水解，变成了氨基酸，极易被人体吸收。这是一个人一天的最低需求量。可以增加，不要减少。如此病人的体质恢复较快。捞出

来的牛肉渣，还是可以吃的。汤液熬好之后，可能有一升左右。为了好喝，可以把一斤牛肉和50克生山楂，以及10个小红枣一起熬。也可以用牛肉汤去做菜汤，去熬粥，去做面条，去做馄饨。

2、牛肉汤制作步骤

三、玻璃锅的特点介绍

四、参数性能介绍

- 1、玻璃体容积5.0升 法国进口
- 2、加热底盘300/150瓦 慢档熬汤150瓦 ，一般12小时熬汤电量1.8度电量。
- 3、店内负责售后维修，锅体通常不会以为炸裂，人为损坏不负责赔偿。
- 4、如有其它疑问欢迎直接通过聊天软件和电话交流确认。