太医养生肉汤必备德朗玻璃养生锅 保元汤为例

产品名称	太医养生肉汤必备德朗玻璃养生锅 保元汤为例
公司名称	李世春（个人会员）
价格	530.00/台
规格参数	品牌:德朗 型号:MD-03
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-03

一、太医养生知识讲解：

恢复体力最快的方法，是每天喝[开胃汤]，同时要喝牛肉汤或者喝鲤鱼汤。那么在什么情况下，蛋白质最容易被人体消化吸收呢？答案是有胃气的时候！那么有胃气的时候，应当如何提高食物的消化吸收率呢？为了高效率地大量地摄入营养物质，刘纯提倡把肉类做成汤液。

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

例如，熬有鳞的河鱼汤，熬瘦牛肉汤，熬牛筋汤，熬肉皮汤等。但是肉类经过长时间的水解，破坏了维生素，因此要吃蔬菜水果。吃蔬菜水果要压榨成果汁，比如，苹果、梨、桔子、桃等。又如，西红柿、胡萝卜、黄瓜等。现代研究发现，人产生饥饿感的时候，这种汤液的消化吸收率高达80%；这种高效率的吸收，不仅可以大量摄入营养物质，迅速提高病人的免疫力；也减轻了牙齿、胃肠道的负担；还避免了食物的浪费。

干什么都有规矩。因此吃饭也有规矩。吃饭的规矩就是饭前喝肉汤；这是保持正常营养的规矩。下面介绍下保元汤的制作。

2、肉皮汤制作步骤

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 法国进口玻璃体

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。