

# 太医养生必备德朗玻璃锅5.0升 肉皮汤为例

产品名称	太医养生必备德朗玻璃锅5.0升 肉皮汤为例
公司名称	李世春（个人会员）
价格	450.00/台
规格参数	品牌:德朗 型号:MD-02 产品类别:汤锅
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-02
产品类别	汤锅		

### 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

在《三分治七分养》中关于肉皮汤的制作方法：糖尿病和血粘稠的病人不仅要喝鱼汤和牛肉汤；还要吃肉皮冻。肉皮属于角蛋白，具有极好的滋阴作用。可以用牛皮，也可以用猪皮。熬肉皮冻的时候，一斤肉皮加两升凉水，不要放香辣佐料，盖上盖儿，小火熬一夜，才能把肉皮炖化。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。如果晾凉了，就成为胶冻状。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。

由于肉皮经过长时间的加热水解，变成了氨基酸，极易被人体吸收，吸收率高达80%；这是一个人一天的最低需求量；可以增加，不要减少。为了好喝，可以把肉皮和50克生山楂，以及10个小红枣一起熬。也可以在肉皮汤里加入各种各样的蔬菜小块，比如，土豆小块、胡萝卜小块、黄豆、花生米等。熬肉皮冻不必追求块状凝固；因为凝固结块之后，非常粘腻，反而不容易消化。

## 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

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。