

## 批发供应/印尼燕窝原料/血盏/血燕窝/大盏

产品名称	批发供应/印尼燕窝原料/血盏/血燕窝/大盏
公司名称	广东众康中药饮片有限公司
价格	.00/个
规格参数	品名:原料 产地:印度尼西亚 产品属性:禽类动物
公司地址	中国 广东 普宁市 广东省揭阳市普宁市下架山横溪工业区广东众康中药饮片有限公司
联系电话	86 0663 2598298 15813545613

## 产品详情

品名	原料	产地	印度尼西亚
产品属性	禽类动物	性状	原形状
性	平	味	甘
毒性	无毒	产品形态	盏
炮制工艺	无		

[我的博客](#) [我的档案](#) 我的网店电话：0663-2598298 传真：0663-2598698

### -----产品介绍-----

产品介绍：燕窝，又称燕菜、燕根、燕室、燕盏、金丝等，它既是名贵的烹饪原料，又是营养价值极高的补品。为金丝燕及同属燕类衔食海中小鱼、海藻，经胃液消化腺分泌的粘液与绒羽垒筑而成的窝、巢，多建筑在海岛的悬崖峭壁上，形状似陆地上的燕子窝，故而得名。具有较高营养滋补功效，历来被珍视为珍贵补品，珍稀烹饪原料。主产于泰国、印尼、马来西亚、爪哇、越南和中国海南等地。古有“香有龙涎，菜有燕窝”之说，将其列为“八珍”，为历代贡品。更成为现代人提高生活质量、美食烹饪、馈赠亲朋的最佳选择！

### -----燕窝分类-----

燕窝有「洞燕」及「屋燕」之分，洞燕为采自岩洞的天然燕窝，屋燕指人工饲养的燕鸟在室内筑的窝。洞燕的燕子巢筑於山洞、岩洞及悬崖上，受到大自然气候及天然环境所影响，燕窝的质地比较韧及硬，颜色比较深，外形不讨好，杂质较多，浸炖时间较长及较爽口。

屋燕指燕子将燕巢筑在人们提供的屋子里，屋顶用木材建造，室内环境依照天然山洞气温、光暗度及乾湿度建筑而成，平均温度为30℃，湿度约90%，潮湿阴暗。燕子早上飞离燕屋到野外觅食至黄昏时分才回到燕屋。因为栖息环境较好，燕窝中杂质及羽毛很少，较乾淨，形状较完整，似杯形，「发头」较大。

燕窝又以颜色分类，主要分为白色、血红色、黄色，以至灰色和紫色等。燕窝有不同的颜色，是因为金丝燕所吃的食物各有不同，它分泌的唾液筑成的燕巢颜色也不相同。白燕的口感较稔滑；黄燕及血燕较爽口，因为黄燕及血燕内所占的矿物质成份较多。

牙白色燕盏，光洁透亮，呈丝瓜络半碗状，根小而薄，加水后变软，吸水力强，能膨胀七、八倍，是燕窝中的上品，因过去只用於进贡官府，故称为「官燕」，又称「贡燕」、「白燕」等。官燕还分有龙牙燕、象牙燕、暹罗燕等品种，前两种稍圆而较大，略有毛；后一种由南洋进口，黄而较小，无根无毛。

血燕以褐红色完整无碎者为上品，其铁质，矿物质等营养素最为丰富。传说金丝燕用唾液筑成两个燕窝后，筑最后一个窝时已筋疲力竭，因而吐血来，而成了所谓的「血燕」。其实血燕是由於金丝燕的燕种，不同地方的聚集地，其吞食的生物所含的物质及水质的影响，导致其分泌的唾液颜色偏红，加上风化而来。这些血燕储存的时间越久，它的褐红色会变得越深。血燕营养、食疗功效较好，医家视为珍品，又因血燕产量较少，因此价钱比官燕高。

市场一般以燕窝的质地及外观分为燕盏、燕条、燕碎及燕饼等。燕盏无论营养价值、口感和外观都最佳，价钱也最贵。大多数燕盏都是屋燕。在清洁和运输过程中偶有折断，所以会出现燕条和燕碎，其营养价值跟燕盏是相同的，但发头和外观没有燕盏那麼好，所以会以较低价钱出售。

洞燕的杂质和羽毛较多，或需经打散去掉羽毛及杂质，便会以燕条或燕碎，或倒模成为不同外形的饼状出售。这类燕条、燕碎及燕饼的唾液成份较低，因其处理过程较多，营养价值也不及燕盏高。

#### -----买家须知-----

燕窝功效：

1. 燕窝补肺养阴、止肺虚性咳嗽、减少肺气病变。包括肺阴虚之哮喘、气促、久咳、痰中带血、咳血、咯血、支气管炎、出汗、低潮热。2. 燕窝补虚养胃、止胃寒性、呕吐。胃阴虚引起之反胃、干呕、肠鸣声。3. 凡病后虚弱、癆伤、中气亏损各症，配合燕窝作食，能滋阴调中。4. 止汗、气虚、脾虚之多汗、小便频繁、夜尿。5. 使人皮肤光滑、有弹性和光泽，从而减少皱纹。6. 含多种氨基酸，婴幼儿和儿童常吃能长智慧、增加思维、抗敏感、补其先后天之不足。7. 孕妇在妊娠期间、产前产后进食，有安胎、补胎之效。

8. 凡经电疗、化疗引起的后遗症，如咽干、咽痛、肿胀、便秘、声嘶、作呕等，食燕窝都有明显改善。9. 燕窝味甘性平、滋阴润燥，是有营养的有益食品，有保健食疗之效，是大众欢迎之健康食品。

燕窝的吃法：

食用燕窝成人每次3-5克左右，少儿2-3克。建议一周3次左右，连续食用3个月以上效果较为明显，长期食

用效果更佳。最佳食用时间为早晨起床和临睡前。燕窝性平味甘，是男女老幼，四季皆宜的温补食品。

燕窝炖煮方法：

a、浸泡：可用冷水或温水，切忌用热水，用手去感觉没有硬块为泡好。b、挑毛：小镊子把毛、杂质挑出。尽量不要把燕窝的纤维弄断。c、洗净：用清水洗净。d、沥干：用网漏沥干。e、炖煮：炖盅内装适量的冷水，盖过燕窝为宜。文火慢炖，切忌用铝制容器。炖制到燕窝柔软滑而有弹性、晶莹剔透、夹起来滑而不断的时候为佳。f、浸泡与炖煮时间：视各家具体情况而定

白燕盏/白燕条/白燕碎：浸泡4-8小时不等；隔水文火炖煮20-30分钟不等

白燕角：浸泡6-12小时不等；隔水文火炖煮30-50分钟不等

血燕盏/血燕条/血燕角/血燕碎：浸泡8-24小时不等；隔水文火炖煮1-2小时以上不等  
简单吃法：将炖好的燕窝加入冰糖、牛奶、椰汁等调味即可。