

原味坊现磨豆浆 五豆豆浆 现磨豆浆原料

产品名称	原味坊现磨豆浆 五豆豆浆 现磨豆浆原料
公司名称	深圳亿威达科技有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	深圳深圳市宝安区西乡固戍航空路安乐工业园B座d栋二楼
联系电话	0755-28891225 15019228468

产品详情

产品介绍 五谷豆浆(Soybean Milk)是将五谷杂粮用水泡后磨碎、过滤、煮沸而成。五谷豆浆营养非常丰富，且易于消化吸收。五谷豆浆是防治高血脂、高血压、动脉硬化、缺铁性贫血、气喘等疾病的理想食品。原味坊供应各种烘焙五谷杂粮原料批发，如黄豆，红豆，黑豆，绿豆，花生，燕麦，黑芝麻，枸杞，核桃，杏仁等等。使用烘焙豆来制作现磨豆浆，快速，方便，轻松，最主要的口感味道也不错，原味坊为广大客户供应物美价廉的烘焙豆，烘焙五谷杂粮等原料，如果需要，欢迎来电咨询

产品属性五豆豆浆的做法有以下几种：第一种：传统单纯煮豆的做法。第二种：煮豆并添加烘焙燕麦的做法。第三种：添加 豆浆伴侣调味剂，增稠剂，消泡剂等做法。以上做法，在原味坊书面技术材料和视频光碟里面有详细的文字介绍和真人操作演示，请查看原味坊相关书面材料和技术视频。第四种：使用烘焙豆原料来制作现磨五豆豆浆，此方法操作简单，口感更加浓香爽滑，原汁原味更营养健康，而且原料可以长期存放，拿来即可打磨豆浆，不需要繁琐的洗豆，煮豆，泡豆等等过程。食用方法该产品可以冷热皆可饮用。营养价值五豆豆浆（长寿养生）。新鲜豆浆四季都可饮用。春秋饮用，滋阴润燥，调和阴阳；夏饮用，清热防暑，生津解渴；冬饮用，祛寒暖胃，滋养进补。用料包括传统的黄豆，还有很多花样，玉米、小米、黑米、荞麦、燕麦、红豆、高粱、绿豆等都可以成为豆浆的配料。食

疗作用黑豆：黑豆，性味甘、平、无毒。有活血、利水、祛风、清热解毒、滋养健血、补虚乌发的功能。《本草纲目》说：“黑豆八肾功多，故能治水、消胀、下气、制风热而活活血解毒。绿豆：抗菌抑菌作用、降血脂作用、抗肿瘤作用《本草求真》曰：“绿豆味甘性寒，据书备极称善

，有言能厚肠胃、润皮肤、和五脏及资脾胃。红豆：红豆能促进心脏血管的活化，利尿；有怕冷、低血压、容易疲倦等现象的人，常吃红豆可改善这些不适的现象。适宜人群五谷豆浆还含有铁、钙等矿物质，尤其是其所含的钙，虽不及豆腐，但比其他任何乳类都高，非常适合于老人，成年人和青少年。贮藏方法打磨完毕需立即将杯内豆浆转移至其它容器，否则热豆浆将会腐蚀杯内刀组使得机器寿命减少。豆沫多少会影响豆浆细化的口感，盖子打开后，将上层的大块豆沫滤去一部分，不要让太多豆沫进入豆浆容器。冬天热豆浆可以放置于烧水机顶部保温，夏天冰豆浆可放入冰柜冷藏保鲜。注：请勿囤积豆浆，因为豆类制品蛋白含量非常高，常温下极易变质，建议新鲜豆浆在2小时内售出，售完再打。煮好暂时用不完

的豆子也要用容器密封放入冰箱保鲜。其他说明原味坊现磨豆浆打破传统的制作方式，采用营养保存完整的低温烘焙材料，用进口设备现磨现卖，香醇浓郁，细腻无渣。这样即新鲜原生态又营养健康，而且口感浓厚，香味突出，是真正的绿色健康饮品。

制作现磨豆浆，选择原味坊，就选择了专业。交易说明具体事项可电话咨询，也可上门面议。