

批发供应 印尼头期 白燕三角皇盏燕窝 - 特干

产品名称	批发供应 印尼头期 白燕三角皇盏燕窝 - 特干
公司名称	陈茜茜(个体经营)
价格	.00/个
规格参数	品名:燕窝 产地:印尼 产品属性:禽类动物
公司地址	中国 浙江 瑞安市 信达花苑凯悦大厦402室
联系电话	86 0577 65855559 13806858686

产品详情

品名	燕窝	产地	印尼
产品属性	禽类动物	性状	盏
性	平	味	淡
毒性	无毒	产品形态	原形态
炮制工艺	自然风干		

本店热荐：纯手工挑毛的三角皇盏（特价品，不享受任何折扣）

不用水分赚金钱，只用干度换口碑！98干度，品质保证

干度:特干!买家请注意，本店的燕窝为特干级,所以请各位买家在购买的时候一定要分清楚！燕窝成分干湿度也影响着燕窝每克的价格，因为燕窝属于按"克"高档滋补品,如果带点潮湿或者全湿，有时每克就能便宜了好几块。例如单价15元/克的燕窝，干度不够的12元一克即可卖，有的单价一克相差3-4元.

掌柜热血推荐,这款燕窝盏发头大,杂质少,一般每个4-6克（个别少于4克，多于7克的也有，随机发货），1星期2盏足够，可以食用3-4次,很方便,而且经济实惠哦！三角盏最大的缺陷就是燕子为了省力，在燕屋的夹角处建窝，所以底座较之官盏要大上不少，极品官燕三角盏在淘宝这个大市

场里面.价格普遍在16元以上,而纯手工挑毛的三角盏淘宝普遍也卖20元以上，我们实

体店卖到26元以上,网店原价16.8元，现在冲四钻秒杀价14元/克,可谓是极品中的最为

实惠价格.燕窝贵不贵,看品质.价格高不高,请货比三家。

此款三角盏呈自然的象牙白色，微黄，纹理较粗，有小绒毛，是纯手工挑毛的，所以每盏都有挑毛留下的缝隙，缝隙有大有小，有多有少，每盏都是不一样的，发头在8倍以上，炖后有蛋白清香，每盏在4-6克之间，绝对是自吃的首选！！！！

美容养颜、滋补养生

超干的干度

一流的品质

三角盏中的极品！

绝不能错过的三角盏！

市场价25元-35元/克不等

本店价16.8元/克

现冲四钻秒杀仅需14元一克！

20克起售

千万别拿钱买水分

本店承诺所有出售燕窝干度为98%

掌柜推荐吃法：1次1盏。1盏吃2天。1个星期吃2盏足够！性价比这款燕

窝是最高的。只要您每周坚持，您将惊艳于自己的皮肤变的超乎想象的柔

嫩有光泽。想要拥有由内而外的美丽，不妨一起来体验思巢轩燕窝美食带

来的贮颜秘方吧！

轻轻的一小勺入口

慢慢地融化在口齿之间

淡淡地感受

纯正燕窝的天然美味

掌柜建议：

成人每次3-5克，小孩1-2克，建议每周食用3-4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，最佳食用时间为晨起或临睡前，

餐前空腹食用亦可。燕窝性平味甘，是男女老幼，四季皆宜之养生滋补食

品。

纯干燕窝的好处：

1：现在卖潮燕窝靠水分赚钱已经是普遍现象，所谓很多95成干的燕窝，其实也就8、9成干，而9成干的燕窝能有7、8成就已经不错了。现在靠水分赚钱已经是很广泛了，而纯干的燕窝货真价实，该多少钱就多少钱，能准确的反应市场价格，让大家心中有数。

2.燕窝如长期处于潮湿状态，会滋生大量细菌，吃进去百害无益。纯干燕窝易于保存，不用放冰箱，不用真空包装，而含潮的燕窝如果不真空包装或放冰箱，很快就会发霉变质。

纯干燕窝的鉴定:含潮的燕窝有弹性不会碎，纯干燕窝是脆硬的，加力捏压触碰容易碎裂。所以我们每次发货的时候，都会有很多层的减震包装，来保持燕窝完整。

掌柜承诺：

1、在我们店购买燕窝后，只要您有任何的不满意，我们提供无条件退换

货，还承担来回运费哦！！！！

2、我们免费为您提供透明礼盒包装，如需木盒包装，50克只需加50元，

100克只需加60元即可。

3、店内所有燕窝20克起售，50克起包邮

4、所售燕窝干度98%

5、本店所有产品拍下后2天内发货，敬请见谅！

海量评价展示：

本款礼盒包装展示:

1、6盏白燕三角盏，大概40克左右，亲只要加50元购买50克的木质礼盒即可。

2、八盏白燕三角盏，大概50克左右，亲只要加50元购买50克的木质礼盒即可。

3、100克白燕三角礼盒包装，亲只要加60元购买100克的木质礼盒即可。

现在咱们来做一份非常滋补养颜的牛奶白燕吧

1、称一小盏白燕，5.5克

2、放到清水里泡，挺干净的，换几次水就可以了，不用怎么挑毛哦

3、泡了6个小时以后看看发头吧，有8.8倍哦

4、将最后一次清洗的水连同燕窝一起放入小炖盅里

5、如果是用插电的电炖盅，需要1.5-2个小时，如果是放锅里小火炖制，只需20-30分钟

你看，晶莹剔透，口水都流出来了把

6、将宝宝的奶粉冲水调制一下，倒入燕窝中，一碗牛奶燕窝就好了哦

其实享受燕窝就是这么简单！！！！

燕窝的浸泡，清洗和炖制

燕窝的浸泡 浸泡要用清水，纯净水白开水都可以，要用冷水，每天换几次水,换水时可用手搓捏较硬的部分,使其自然脱落.白燕冷水或温水就行,最后一次的水如果洁净度满意就不要倒掉连同一起下锅.不同品种的燕窝浸泡和炖制的时间不同,下面的时间表可以供大家参考,冬天需延长浸泡时间.如果在浸泡炖制过程中有问题欢迎提出来大家一起讨论.

品名	浸泡时间 (小时)	文火炖制时间 (分钟)
白燕盏	3-6	20-30
白燕条	3-6	20-30
白燕角	12-24	30-40
白燕碎	2 (小时)	2 (小时)
血燕盏	1-2 (天)	2 (小时)
血燕角	2-3 (天)	2 (小时)
血燕碎	1 (天)	1.5 (小时)

浸泡好的燕窝会完全膨胀,每个地方的水质不同,气温也不同,所以燕窝的泡发不会有固定时间,以上资料作为参考,具体还需各位根据自己当地的情况适当调整.时间过长,炖的时间就要缩短.燕窝的清洗清洗时就在换水的时候手捏一捏搓一搓硬结的地方,里面的小毛毛和杂质会浮到水面上,而杂质则沉淀在水底,换换水多冲洗两遍即可,也可以用镊子把燕毛和杂质挑干净.燕窝的炖制除了要根据品种长短的原则,还有几点需要注意的:

- 1、燕窝要用文火隔水炖(蒸的效果一样),先将锅里的水烧滚,调成文火后即可。
- 2、因为燕窝在炖制过程中会膨胀,所以要用大点的瓷碗,以免滚泻造成浪费。炖时碗里水面超过泡好的燕窝1厘米高度即可.
- 3、锅里的水位不能超过碗的3/2高度.但也不可太少,如炖制的时间长会干锅.本店燕窝发倍精准测量:白燕7--11倍!(正常发倍率在6-8倍).血燕4--6倍.由于各地气温及各人泡发方法的不同会有差异,一般我店里的都比别家的发倍高些.这发倍数据都是从我们的顾客手里得来的.