

纳豆机 黄金纳豆机纳豆菌每机配赠（六个月菌量书一本讲课稿一份

产品名称	纳豆机 黄金纳豆机纳豆菌每机配赠（六个月菌量书一本讲课稿一份
公司名称	哈尔滨市百华月商贸有限公司
价格	45.00/台
规格参数	品牌:御颐康 型号:MC101 容量:501-1000ml（L）
公司地址	哈尔滨市道外区宇轩花园小区10栋1层2号门市
联系电话	86 0451 81767667

产品详情

品牌	御颐康	型号	MC101
容量	501-1000ml（L）	功能	米酒、酸奶、早餐套装
电源电压	额定电源：220V/50Hz（V尺寸）	额定容量	1000ml
重量	1（KG）	额定功率	15（W）

御颐康全自动营养纳豆机（四效合一）全国统一零售价 398元

代理价格：一级代理 45元（内含 3-6个月纳豆菌 纳豆传奇手册一本 纳豆演讲稿一份）

二级代理 60元（内含 3-6个月纳豆菌 纳豆传奇手册一本 纳豆演讲稿一份）

oem 请致电详谈

一 产品功能

产品属性

产品型号：mc-101-1

额定容量：1000ml

额定功率：15w

额定电源：220v/50hz

纳豆传奇手册目录（每台机器配赠一本书）：

一什么是纳豆：

二纳豆文化：

三纳豆功效（适用人群）

四自制纳豆与胶囊的区别

五纳豆溶酸机理

六从价格工艺信任（中央台暴光内容）

七适用人群注意事项

八纳豆制作方法：

九操作过程图片（最后有图片）

十完成图片

十一纳豆食用方法：

十二纳豆菜谱

十三纳豆保存方法

十四纳豆菌保存方法，

日本有关于纳豆的报道

在日本每年的7月10日是一个特殊的纪念日，就是俗称的“纳豆日”。那么，为什么要给纳豆设一个专属的纪念日呢？

纳豆和大酱汤、寿司一样，是日本最具有民族特色的传统食物之一。它的传统做法是将蒸熟的黄豆用稻草包裹起来，在摄氏40度的温度下放置一日，稻草上的纳豆菌会使黄豆发酵，最后生成纳豆。

后来，随着时代的变迁，日本人渐渐采用了新的制作方式，就是把蒸过的黄豆混合上人工培养出的纳豆菌，直接放在容器中使之发酵生成纳豆。因为纳豆是经发酵而成，所以会有一股特殊的“臭味”。很多外国人对纳豆这“臭味”敬而远之，甚至到了讨厌的地步。

可是很多日本人却对纳豆情有独钟，甚至一日三餐餐餐不离纳豆。这到底是为什么呢？

问了很多日本朋友，他们给出的理由非常简单，纳豆的营养丰富，被尊为健康圣品。

它富含蛋白质、维生素、矿物质、异黄酮、脂肪酸、食物纤维等多种营养元素，不仅可以提高人的记忆力、软化血管、预防高血压，还可以护肝美容、延缓衰老、促进消化。日本仓敷艺术科学大学的须见洋行教授还在研究报告中指出纳豆具有溶解血栓、预防血栓的功能。

为此，日本纳豆工业协同组合联合会把每年的7月10日设为‘纳豆日’，向日本国民大力推广纳豆也就不足为奇了。

也许您在中国大陆的超市里很难买到这个纳豆。不要着急，您可以按照上面的制作方法，用蒸好的黄豆和纳豆菌自己做就行了。为了保持纳豆的活性，最好不要加热，新鲜食用。

做好纳豆之后，可用酱油增加清新感，用醋让它的黏液变得柔软，再加上一些黄瓜丁、胡萝卜丁，一盘美味又健康的纳豆配菜就做好了。

日本纳豆打造健康宝宝

纳豆的吃法：

把它放入碗里，用筷子均匀地搅及其。然后把准备好的佐料，比如说葱末、紫菜末、芝麻、生鸡蛋、晒干的小沙丁鱼等放在上面再均匀地搅及其。最后把芥末及其酱油也一起搅及其，把它放在热乎乎的米饭上面吃。用纳豆作的菜也有多种多样，要注意的是不要烧得过热，以便防止纳豆菌死灭。

还有些其他的吃法，如下：

1,最一般的一种吃法.小葱拌纳豆

打开一包纳豆,切一点大葱圈子,尽可能的切薄一些,,放点黄介辣,然后搅拌,完了再放酱油,切记,酱油要在搅

拌后放,才会使纳豆更加美味.最后加点紫菜丝.再搅拌一番,你就能够食用了.是下饭的一道好菜,日本人的习惯是早餐享用,一碗白饭,一碗纳豆,再加一碗味噌汤,是绝佳的养身之道.当然,也被人们称之为平民食法.有钱人都面包牛奶咖啡芝士于一体的映象在人们的脑子里头根深蒂固了.

2,月见纳豆,

就是在纳豆上面打一个鸡蛋或是鸟蛋的黄,如月亮般美丽的蛋黄会使纳豆的千丝更加绸软滑顺.口感很强.

3,萝卜蓉纳豆

在纳豆的下面铺上用白萝卜磨的蓉,上面盖上纳豆,加上适量的酱油,萝卜的清香与纳豆的滑嫩,减去千丝的牵拌,吃起来爽口香滑.下酒下饭都毫不失礼.

4,山芋蓉纳豆

山芋本来就有粘粘的感觉,再加上纳豆,相当多人凭想像就不敢也不想吃它了.但这样想的你,绝对错了.当一小碗白花花的带着少少泥土香味的山芋蓉与纳豆搅拌后吃起来,放入口中轻轻用牙齿带过,触过舌尖部位,然后滑入喉咙吃进肚子的那一刹,你会感叹此等美味只有山芋与纳豆混合后才有的效果让你陶醉.

5,吞拿鱼纳豆

吞拿鱼切成豆腐块粒后,加上少少的大葱圈与纳豆搅拌均匀,鱼生的美味,与纳豆的怪味,相混在一起时,丝丝中感觉到其强大魅力让你屈服于它那带着元气的样子.吃后让你更元气百倍.相当多酒鬼与烟鬼,都很爱好这种味重的吃法,加上多多的酱油,使其成为一道很美的下酒菜,假如盖寿司的饭上,饱你还想再来一碗.