

启航山茶油高端礼盒

产品名称	启航山茶油高端礼盒
公司名称	安徽启航养生油有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:启航 型号:750
公司地址	275367793@qq.com
联系电话	0551-64231605 18756054186

产品详情

启航山茶油全国诚招代理咨询热线：18756054186刘经理qq：275367793

茶油及茶籽饼用途做法（一）凉拌：普通的食用油在不加热至熟的情况下，不能直接用于凉拌，而野茶油在不需加热的情况下，可直接用于凉拌各种荤、素菜，同时还可以调制色拉酱，具有色泽鲜亮、口味爽滑，清淡、不油腻等特点。（二）热炒：营养专家指出“热锅冷油”的烹调方式可以保证菜品色、香、味和营养的正确方法。用润心野茶油热炒食品不发黑，清爽可口，不油腻。（三）煎炸：煎炸食物时，普通食用油在高温下会产生过氧化物，对人体极为有害。而野茶油含有抗氧化物（维e），可以在220度高温连续油炸20小时不变质，不产生反式脂肪酸，品质也不会发生改变，是更理想、更健康的煎、炸食用油。

（四）烘烤：在烘烤前或烘烤时涂抹一层野茶油，可以保持食物鲜香酥脆，口感爽滑，不易糊焦。

（五）汤菜：在煮汤时或煮汤后加入一匙野茶油，使汤更清鲜味美。推荐食谱：

茶油拌面：空腹食用，可调理胃肠、腹泻、绞肠痧。

茶油煎荷包蛋：每日食用一个，可保护喉咙、预防中风和高血压。

茶油炒红菜：经常食用，可预防糖尿病，妇女产前后抽痉、产后肚皮松纹。

茶油拌生鸡蛋：茶油一汤匙拌鸡蛋生吃，可止咳及润嗓。

茶油煎鸡蛋加前草或丁骑子：前法可调理无水气的肾脏不适，后者可调理有水气肾脏不适。

茶油加姜丝炒肉：可清肝润肺、消红腿肿。推荐外用：

轻敷茶油于肚脐，可消腹部胀气。长枝竹叶烧灰拌茶油敷患处。

如有臭头、疥太藓、火烫伤等可一试。

一、茶油介绍 油茶树是亚洲特有的木本油料作物，野生无虫害，耐旱耐贫瘠，采摘期长达五、六十年，甚至上百年，故有“绿色油库”之称。茶油从油茶树的果实中榨取而成，富含不饱和脂肪酸及多种有益成份，更适合中国人体质，被国际权威专家誉为世界级的养生油。茶油主要由油酸、亚油酸、亚麻酸等不饱和脂肪酸组成，含量甚至可以达到90%以上，含量超过橄榄油，而且其亚油酸、亚麻酸含量符合4：1的比例，且富含茶多酚、茶皂素、山茶苷、磷脂质、天然ve、角鲨烯等多种特有的有益成份，是当之无愧的最佳食用油。1.高营养：（1）单不饱和脂肪酸的含量超过橄榄油，高达90%；

（2）不饱和脂肪酸含量完全符合“欧米伽膳食”国际营养标准；

（3）富含较高的维生素e，是橄榄油的两倍；

(4) 含有角鲨烯与黄酮类物质，对抗癌、抗炎有着极佳的作用；

(5) 有机食品，不含胆固醇、黄曲霉素、添加剂，未受任何农药化肥的污染。2. 特性：(1) 高比例不饱和脂肪酸，有助于预防高血压、预防心脑血管疾病、抑制动脉粥样硬化，可以降低胆固醇、清除体内脂质超氧化物；(2) 润肠道；(3) 抗缺氧抗疲劳,提高人体免疫力,抗癌消炎

(4) 润肺、清热、解毒、消肿、止痛、祛火；(5) 肌肤将得到滋润，变得柔软细腻更具弹性。

二、适用人群 婴幼儿 婴幼儿处于智力和身体快速发育时期，迫切需要大量的营养物质，油脂是其中重要的营养之一。医学研究证明，油酸和亚油酸在人体内可以转化成dha（俗称脑黄金）和epa，它们对大脑的发育和视力发展具有重要的促进作用。儿童

山茶油能促进婴幼儿及儿童食欲，可利气、通便、消火、助消化，对促进骨骼等身体发育很有帮助。中老年人而言具有去火、养颜、明目、乌发、延缓衰老、长寿健康等功效，中老年人应该选用山茶油，在日本美国台湾，山茶油被冠以“长寿油”的雅号。爱美人士 茶油能抗紫外线，防止晒斑及减少皱纹，对黄褐斑、晒斑很有效果。经专家研究，山茶油中不饱和脂肪酸含量高达93%。不饱和脂肪酸，又叫美容酸，长期食用能使人的皮肤光滑、润泽。孕妇 茶油是孕妇产后最佳的补品，食用茶油不仅可提高人体酶的活性，还可提高生育酚的分泌，改善体质，增加母体免疫力机能，从而提高母乳量，把更多的营养物质及免疫物质带给宝宝。孕妇在产后食用后还有助消除怀孕期间积累的小腹脂肪，能帮助迅速恢复身材。民间用茶油增加母乳，保证儿童骨骼发育与智力发展，非常有效。产妇坐月子时，就喝用茶油煮的鲫鱼汤。如果在怀孕期间就开始食用茶油，效果更好。学生 (1) 提高学习和工作效率 (2) 有效地保护心脏：学生大多是“学习狂”，大脑需要比平时多得多的营养和血氧。在血液循环系统正常的情况下，心脏负担都处于重负荷状态，如果血液循环系统不正常，心脏就会不堪重负。长久以往，不仅学习效果差，而且大脑和心脏也会发生病变。每天食用一两茶油可保证3—4小时高强度用脑（头脑兴奋，思维清晰），对于学生和脑力工作者来说，通过食用茶油提高学习工作效率是一个好方法。比如，女性、老人、肥胖者、饮食偏荤、嗜甜者、不吃早餐者、喜静少动者、胃溃疡、高血压、高血脂、高血糖、高尿酸血症、高胰岛素血症、高体重和脂肪肝、体育运动少，嗜好烟酒，体重超标，宴会常客者，食用茶油可以帮助降低疾病的发病率。

修养是人们在思想、政治、道德、学术方面的勤奋学习和自觉锻炼，以及经过长期努力所取得的能力、思想品质、学术见解，还包括一个人在待人处世过程中的风度、仪表、言行、举止等方面的特性和丰富的文化。

启航茶油-东方养生油源自“华东地区最后一片净土”大别山天然野生山茶籽

茶油及茶籽饼用途做法 (一) 凉拌：普通的食用油在不加热至熟的情况下，不能直接用于凉拌，而野茶油在不需加热的情况下，可直接用于凉拌各种荤、素菜，同时还可以调制色拉酱，具有色泽鲜亮、口味爽滑，清淡、不油腻等特点。(二) 热炒：营养专家指出“热锅冷油”的烹调方式可以保证菜品色、香、味和营养的正确方法。用润心野茶油热炒食品不发黑，清爽可口，不油腻。(三) 煎炸：煎炸食物时，普通食用油在高温下会产生过氧化物，对人体极为有害。而野茶油含有抗氧化物（维e），可以在220度高温连续油炸20小时不变质，不产生反式脂肪酸，品质也不会发生改变，是更理想、更健康的煎、炸食用油。

(四) 烘烤：在烘烤前或烘烤时涂抹一层野茶油，可以保持食物鲜香酥脆，口感爽滑，不易糊焦。

(五) 汤菜：在煮汤时或煮汤后加入一匙野茶油，使汤更清鲜味美。 推荐食谱：

茶油拌面：空腹食用，可调理胃肠、腹泻、绞肠痧。

茶油煎荷包蛋：每日食用一个，可保护喉咙、预防中风和高血压。

茶油炒红菜：经常食用，可预防糖尿病，妇女产前后抽痉、产后肚皮松软。

茶油拌生鸡蛋：茶油一汤匙拌鸡蛋生吃，可止咳及润嗓。

茶油煎鸡蛋加前草或丁骑子：前法可调理无水气的肾脏不适，后者可调理有水气肾脏不适。

茶油加姜丝炒肉：可清肝润肺、消红腿肿。 推荐外用：

轻敷茶油于肚脐，可消腹部胀气。长枝竹叶烧灰拌茶油敷患处。如有臭头、疥太藓、火烫伤等可一试。

一、茶油介绍 油茶树是亚洲特有的木本油料作物，野生无虫害，耐旱耐贫瘠，采摘期长达五、六十年，甚至上百年，故有“绿色油库”之称。茶油从油茶树的果实中榨取而成，富含不饱和脂肪酸及多种有益成份，更适合中国人体质，被国际权威专家誉为世界级的养生油。茶油主要由油酸、亚油酸、亚麻酸等不饱和脂肪酸组成，含量甚至可以达到90%以上，含量超过橄榄油，而且其亚油酸、亚麻酸含量符合4：1的比例，且富含茶多酚、茶皂素、山茶苷、磷脂质、天然ve、角鲨烯等多种特有的有益成份，是当之无愧的最佳食用油。1.高营养：（1）单不饱和脂肪酸的含量超过橄榄油，高达90%；（2）不饱和脂肪酸含量完全符合"欧米伽膳食"国际营养标准；（3）富含较高的维生素e，是橄榄油的两倍；（4）含有角鲨烯与黄酮类物质，对抗癌、抗炎有着极佳的作用；（5）有机食品，不含胆固醇、黄曲霉素、添加剂，未受任何农药化肥的污染。2.特性：（1）高比例不饱和脂肪酸，有助于预防高血压、预防心脑血管疾病、抑制动脉粥样硬化，可以降低胆固醇、清除体内脂质超氧化物；（2）润肠道；（3）抗缺氧抗疲劳,提高人体免疫力,抗癌消炎（4）润肺、清热、解毒、消肿、止痛、祛火；（5）肌肤将得到滋润，变得柔软细腻更具弹性。

二、适用人群 婴幼儿 婴幼儿处于智力和身体快速发育时期，迫切需要大量的营养物质，油脂是其中重要的营养之一。医学研究证明，油酸和亚油酸在人体内可以转化成dha（俗称脑黄金）和epa，它们对大脑的发育和视力发展具有重要的促进作用。儿童

山茶油能促进婴幼儿及儿童食欲，可利气、通便、消火、助消化，对促进骨骼等身体发育很有帮助。中老年人而言具有去火、养颜、明目、乌发、延缓衰老、长寿健康等功效，中老年人应该选用山茶油，在日本美国台湾，山茶油被冠以“长寿油”的雅号。爱美人士 茶油能抗紫外线，防止晒斑及减少皱纹，对黄褐斑、晒斑很有效果。经专家研究，山茶油中不饱和脂肪酸含量高达93%。不饱和脂肪酸，又叫美容酸，长期食用能使人的皮肤光滑、润泽。孕妇 茶油是孕妇产后最佳的补品，食用茶油不仅可提高人体酶的活性，还可提高生育酚的分泌，改善体质，增加母体免疫力机能，从而提高母乳量，把更多的营养物质及免疫物质带给宝宝。孕妇在产后食用后还有助消除怀孕期间积累的小腹脂肪，能帮助迅速恢复身材。民间用茶油增加母乳，保证儿童骨骼发育与智力发展，非常有效。产妇坐月子时，就喝用茶油煮的鲫鱼汤。如果在怀孕期间就开始食用茶油，效果更好。学生（1）提高学习和工作效率（2）有效地保护心脏：学生大多是“学习狂”，大脑需要比平时多得多的营养和血氧。在血液循环系统正常的情况下，心脏负担都处于重负荷状态，如果血液循环系统不正常，心脏就会不堪重负。长久以往，不仅学习效果差，而且大脑和心脏也会发生病变。每天食用一两茶油可保证3—4小时高强度用脑（头脑兴奋，思维清晰），对于学生和脑力工作者来说，通过食用茶油提高学习工作效率是一个好方法。比如，女性、老人、肥胖者、饮食偏荤、嗜甜者、不吃早餐者、喜静少动者、胃溃疡、高血压、高血脂、高血糖、高尿酸症、高胰胰岛素血症、高体重和脂肪肝、体育运动少，嗜好烟酒，体重超标，宴会常客者，食用茶油可以帮助降低疾病的发病率。

修养是人们在思想、政治、道德、学术方面的勤奋学习和自觉锻炼，以及经过长期努力所取得的能力、思想品质、学术见解，还包括一个人在待人处世过程中的风度、仪表、言行、举止等方面的特性和丰富的文化。

启航茶油-东方养生油源自“华东地区最后一块净土”大别山天然野生山茶籽博客：<http://blog.sina.com.cn/u/1733228020>

启航山茶油全国诚招代理咨询热线：18756054186刘经理qq：275367793

公司官网：<http://www.qihangoil.com>

博客：<http://blog.sina.com.cn/u/1733228020>