

# 本公司大量供应西米真空包装米砖西米露粒粒香西米露干西米

产品名称	本公司大量供应西米真空包装米砖西米露粒粒香西米露干西米
公司名称	枣庄市圣园农副产品有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 9.00 品牌: 圣园 是否进口: 否
公司地址	山亭区徐庄镇驻地
联系电话	13361138799 15318078877

## 产品详情

西米，又叫做西谷米，最为传统的是从西谷椰树的木髓部提取的淀粉，经过手工加工制成。西米，在中国广东等沿海地区，也叫做沙谷米、沙弧米。产于南洋群岛一带，西米质净色白者名真珠西谷，白净滑糯，营养颇丰。

### 制作方法

西米1. 把西米放进清水里洗净干净备用。

2. 煮一锅水，水煮开后，倒入西米。

用勺子搅拌，否则西米会粘锅底)钟，煮到西米呈半透明状，然后再用凉水浸泡。(注意：要一边煮一边

4. 放入冰箱冷藏备用。再煮开，倒入浸好的西米，等西米煮至完全透明时，加入凉水，滚开后熄火，晾凉

5. 大家可以把自己喜欢的水果放进冰冻的西米露里，最后就完成了。

### 3 适应人群

肺虚群脚结痱用肺痿咳嗽香囊用。产后病后恢复期、消化不良、神疲乏力之人食用；适宜

## 4 美味菜谱

### 4.1 木瓜西米羹

西米【原料】：西米20g、木瓜100g。

【调料】：牛奶100ml、冰糖10颗。

【做法】：

1. 西米用清水浸泡20分钟，捞出沥水
2. 木瓜去皮，去籽，去瓢，切小块
3. 木瓜和牛奶放入锅内，小火慢慢煮开
4. 加入150ml清水，和切好的木瓜以及冰糖用小火慢慢煮至西米变得透明即可。
5. 熬煮过程中注意搅拌，避免西米粘锅

【功效】：丰胸和美肤

1. 牛奶中蛋白质是构成乳房细胞的重要元素。
  2. 西米能促消化，西米颗颗晶莹剔透，入口爽滑，能使皮肤恢复天然润泽。
- 养分能促进女性的激素分泌。木瓜颜色鲜亮，丰富的木瓜酶有利于乳腺发育，木瓜酵素中维生素a等

### 4.2 芋泥西米露

【原料】：芋头400克、西谷米150克西米

【辅料】：白砂糖1杯、椰浆1罐

【做法】：

1. 芋头去皮洗净、切片、蒸熟，趁热碾碎。
2. 西谷米放入5杯开水中煮10分钟，呈半透明时捞出，用冷水略冲，沥干。
3. 清水3杯烧开，加糖煮化，先放芋泥，再将西谷米及椰浆倒入，煮开后关火，即可盛出食用。
4. 芋头碾的时候不必碾得太细，留点颗粒口感会更好，这道甜品冷热食均宜。
5. 水烧开才能放西谷米，煮的时候要多搅动，避免粘在一起，不必完全煮到透明，否则过熟口感较差。
6. 煮好的西谷米冲一下冷水，可增加硬度，且可避免放入汤汁中因涨大而吸掉汤汁。

【提示】：

1. 切忌生食，生则有毒，应煮熟或蒸熟食。一次切忌食之过多。糖尿病患者忌食。
- 宜用此方法。削芋头皮的时候，不少人的手会愈削愈痒，可以在削皮之前用醋泡一泡双手，但若手上有伤口，就不

### 4.3 西米奶茶

西米奶茶的厚度既香就是奶茶的魅另解径茶想不斐都还有桂花、玫瑰花的柔美清新。于是香气有了内涵

【原料】：红茶一包，西米1/2杯，牛奶适量。

【做法】：

1. 先将西米浸透，放入滚水中边搅拌边煮直至透明，隔去水分待用。
2. 将牛奶在壶中煮熟后，加入红茶浸泡。
3. 泡好的奶茶放入茶杯，加入煮熟的西米，饮用时搅拌均匀即可。
4. 加了西米的奶茶颇有珍珠奶茶的效果，只是“珍珠”的颗粒小了些。

### 4.4 豆沙西米水晶粽

西米【主料】：西米 300克豆沙 200克

【辅料】：糖 90克油 30克粽叶

【做法】：

1. 将西米浸1小时，冲洗干净，沥干水分，加入糖和油搅匀。

2. 蒸5分钟至西米半熟(注意：在这5分钟内要搅3次，每搅一次必需合上盖)。
3. 粽叶洗净，用滚水煮一下，备用。
4. 蒸好西米，以豆沙作馅，用粽叶包好，再用粗线绑好。
5. 再蒸8分钟，完成。

#### 4.5 椰汁西米糕

西米【材料】：

1. 5/4 杯清水、西米(80克)、砂糖(60克)、玉米粒少量、盐少许
2. 粉浆：2 汤匙生粉；1 汤匙粘米粉；2 杯鲜椰汁(调匀)

【做法】：

- (1) 烧滚5/4 杯清水后，放入西米煮至熟，透明，分别倒入每个杯内
- (2) 用粉浆料加入糖、盐和玉米粒拌煮匀，煮成糊状，盛出，分别倒入每个杯内。
- (3) 凝固后即可食用，冷藏过口感更加好。

#### 4.6 五仁四果西米露

【材料】：西米50克，蜂蜜壹壹克，芝麻15克，枸杞25克，莲子20颗，干桂圆（去壳）15颗，冰糖3两，腐竹2两，杏仁、花生仁、小枣、莲子、桂圆、西米、清水。

【功效】：生血养颜，益智补脑，健发润发，口感清香爽滑，夏季冰镇后吃也是一道非常好的冷饮。

#### 4.7 腐竹银杏西米露

西米【材料】：腐竹2两 (80克) 银杏(百果) 1两(40克) 西米1 1/2 (60克) 冰糖3两 (120克) 水5杯

【做法】：

1. 银杏去壳，除衣，去心洗净。
2. 西米洗净，浸10分钟，放入滚水中慢火煮至透明，倒在筛子内，用水冲至凉透，沥去水份。
3. 腐竹冲净，撕碎；冰糖用水略冲，打碎。
4. 烧滚水5杯，放入银杏滚10分钟，加入腐竹滚至融化，下冰糖、西米，煲至糖溶便成。

#### 4.8 水晶西米盏

【材料】：西米100克、马蹄粉50克、糖5匙、清水75ml、豆沙适量、油1匙

【做法】：

1. 西米用盖过面的开水浸泡半小时，然后用清水过滤粘液，沥干；
2. 马蹄粉加入75ml清水拌匀至无粉粒；
3. 把糖、马蹄粉浆和油一起加入沥干的西米中拌匀便是西米浆
4. 蛋挞模先涂油，用勺子先舀一半西米浆，放入豆沙馅，再覆盖令一半西米浆
5. 大火蒸15分钟至西米透明，取出放冰箱雪藏至冰凉，用牙签挑出西米盏即。

#### 4.9 杨枝甘露

西米

【材料】：芒果、砂糖、椰浆或椰汁（椰浆要兑水哦）、西米。

【做法】：

1. 煮西米时，先将清水烧开，将开后的水西米，煮至半熟，然后熄火，盖上锅盖焖20分钟，打开锅盖，煮至完全透明，捞起，用凉开水和隔筛把西米冲洗一下，再隔干多余水份，然后放凉备用。
2. 在煮西米的同时，我们可用来切芒果。两个芒果挖肉，4份1的果肉切粒备用，余下的捣烂成汁。
3. 椰浆、椰浆当然用即喝的椰汁也可以，就不用兑水了。煮沸椰浆的时候放糖，椰浆煮沸后关火放凉备用。
4. 一切的原料都放凉后，就把它们全倒在一起搅拌均匀[1]

#### 4.10 芒果西米露。

将新鲜芒果用榨汁机榨成汁，加入少许蜂蜜，搅拌均匀，即可。[2]

### 5 主要功效

西米性温、味甘、健脾、补肺、化痰。《药海本草》：主补虚冷，消食。

本产品的建议零售价是¥9.00，品牌是圣园，是否进口是否，生产许可证编号QS是370401040047，原产地是山东，售卖方式是包装，原料与配料是西米，等级是特级，净含量（规格）是400（g），特产是是，保质期是365，生产日期是2014.10.09，生产厂家是枣庄市圣元农副产品有限公司，储藏方法是阴凉干燥通风处，包装规格是1\*400g