

印尼马来西亚特价血燕燕窝条批发

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 印尼马来西亚特价血燕燕窝条批发 |
| 公司名称 | 绍兴鼎诺保健食品有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品名:燕窝 产地:印尼马来 产品属性:禽类动物 |
| 公司地址 | 绍兴市二环北路38号(富邦玛凯龙市场内)五楼 西区509-516号 |
| 联系电话 | 86 0575 88315666 15967507222 |

产品详情

| | | | |
|------|------|------|------|
| 品名 | 燕窝 | 产地 | 印尼马来 |
| 产品属性 | 禽类动物 | 性状 | 丝状 |
| 性 | 平 | 味 | 微甘 |
| 毒性 | 无毒 | 产品形态 | 原形态 |
| 炮制工艺 | 自然烘干 | | |

功效：

- 1、肺养阴、止肺虚性咳嗽、减少肺气病变。2、补虚养胃、止胃寒性、呕吐。3、凡病后虚弱、癆伤、中气亏损各症，配合燕窝作食，能滋阴调中。
- 4、止汗、气虚、脾虚之多汗、小便频繁、夜尿。
- 5、使人皮肤光滑、有弹性和光泽，从而减少皱纹。
- 6、含多种氨基酸，婴幼儿和儿童常吃能长智慧、增加思维、补先后天不足
- 7、孕妇在妊娠期间、产前产后进食，则有安胎、补胎之效。
- 8、对食道癌，咽喉癌、胃癌、肝癌、直肠癌等有抑止和抗衡作用。
- 9、凡经电疗、化疗而引起的后遗症，如咽干、咽痛、肿胀、便秘、声嘶、作呕等，食燕窝都有明显的改善。
- 10、燕窝味甘性平、滋阴润燥，是有营养的有益食品，有保健食疗效果。

三、燕之宝燕窝浸泡时操作细则：燕窝在食用过程中最重要的一步就是浸泡，其浸泡、炖煮时间的长短都决定了燕窝的口感和质量。根据我们燕之宝燕窝的特点，燕窝浸泡的操作细则如下：第一步：燕窝开始浸泡1-2小时的水需要倒掉，期间简单的清理其中的燕毛等杂物，因燕之宝燕窝的清洁度非常高，几乎没有燕毛和杂物，所以期间毫不费神；第二步：把清洗好的燕窝用清水再浸泡1-2小时，这时候浸泡的水量要进行控制，一般水位盖过燕窝的表面即可；第三步：连浸泡的水一起用文火（建议用文火炖）隔水炖，这样既很好地保持燕窝的原汁原味，又不破坏燕窝中珍贵的营养成分。备注：急用燕窝的时候，也可以用温水进行浸洗，可在20-40分钟内取用，不过这个速成的方法不适用于血燕和金黄燕。

四、燕窝炖煮、烹饪时注意事项：1、炖煮燕窝的时候切记不能使用高压锅，消费者可以采用专门炖煮用的锅或炖盅。2、由于燕窝属于温补，其性平味甘，是所有人四季皆宜的营养补品。燕窝在烹饪的时候忌油宜清，忌味杂。建议消费者在炖的时候应用清纯的汤来配合，口味偏咸可以配用鸡清汤、蘑菇清汤；口味偏甜者可以用椰汁、杏仁汁、冰糖水等配合食用更佳。

五、如何炖制燕窝？炖燕窝的方法：炖燕窝至少需要一个炖盅和一个可放入整个炖盅的锅，当然也可用陶瓷锅或不锈钢锅。将浸透及清洗后的燕窝沥干后置于炖盅内加入适量热开水盖好，再将整个炖盅放入锅内，注入热开水，水位至炖盅的一半高度，然后用慢火炖。燕窝加其他佐料及开水（或其他营养液），放入炖盅内的水位不超过该炖盅的7分（7/10）。因为燕窝在炖的过程中，还会膨胀，令水位升高。如炖前水位过高，则易滚泻造成浪费。炖燕窝采用隔水文火慢炖的方法，盅内的温度自然会保持在80度左右，这样就可减少燕窝的蛋白质受损，更好保留燕窝营养和香味。

即使是优质的干燕窝，闻上去也会有一种特殊的味道，为什么？

这与金丝燕筑窝的环境和所吃的食物有关系，金丝燕在阴暗而潮湿的环境下做窝，空气难以流通，一段时间后就会形成独有的味道，但清洗炖煮后就会有燕窝特有的清香味（类似蛋清味，但绝不是蛋清味）。