

泰国小西米 椰汁西米露原料 健康杂粮西米奶茶

产品名称	泰国小西米 椰汁西米露原料 健康杂粮西米奶茶
公司名称	温岭市箬横君彪保健品商行
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥ 12.00 品牌:西米 是否进口:是
公司地址	浙江温岭市温岭市箬横镇贯庄村
联系电话	暂无

产品详情

注意注意：西米一定要在水开后再放进去煮，不然在冷水里面容易变粉末。呵呵！

【商品功效】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。【西米的食疗作用】西米性温、味甘；具有健脾、补肺、化痰的功效。【西米的适食人群】一般人群均可食用。1.适宜体质虚弱、产后病后恢复期、消化不良、神疲乏力之人食用；适宜肺气虚、肺结核、肺痿咳嗽者食用。2.患有糖尿病者忌食。【其他相关资料】《药海本草》：主补虚冷，消食。《柑园小识》：健脾运胃，久病虚乏者，煮粥食最宜。西谷椰树，主要产在亚热带地区，属棕榈科常绿乔木，成株高约10-20米，叶子像羽毛般的椰树叶，在东南亚一带多有种植。所以在市场上出售的西米包装袋上常有“正宗泰国进口”的字样，这其实是在提醒大家，这样的西米品质优良，实属上乘。西米有大有小，现在市场上经常见到的是稍微偏小的那一种。其实，大粒西米也是很常用的一种原料，只是大家往往不认为它们是西米罢了，比如说珍珠奶茶，里面一粒粒的“珍珠”也是西米的一种。现在还有各种味型的“珍珠”，比如巧克力或是各种水果味道的，都是因为里面添加了其它的东西得来的。西米使厨房变得更浪漫，用红酒杯盛上一杯西米露，在冬日午后暖暖的阳光下，在阳台上和家人坐在秋千座椅上，一起分享这份甜蜜。或者晚餐时，铁艺的烛台点燃粉粉的蜡烛，和家人同吃一份鸡肉西米粥，营养体贴都在里面。【美味菜谱】一、木瓜西米羹 原料：西米20g、木瓜100g。 调料：牛奶100ml、冰糖10 1.洗好木瓜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烧开后放西米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、西米能促进消化，西米颗颗晶莹剔透，入口爽滑，能使皮肤恢复天然润泽。3、木瓜口味清甜，奶香浓郁富含多种营养元素，丰富的木瓜酶有利于乳腺发育，木瓜酵素中维生素a等养分能促进女性的激素分泌。木瓜颜色鲜亮。二、芋泥西米露 原料：芋头400克、西谷米150克 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、5杯开水中煮开放西谷米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、水烧开后才能放西谷米，煮的时候要多加搅动，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。2、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，就不宜用此方法。三、西米奶茶口味：既有牛奶的香浓，又有红茶的甘醇，还有桂花、玫瑰花的柔美清新。于是香气有了内涵，滋味有了厚度，这就是奶茶的魅力所在，想不爱都难。原料：红茶一包，西米1/2杯，牛奶适量。做法：1、西米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。四、豆沙西米水晶粽主料：西米 300克 豆沙 200克 辅料：糖 90克 油 30克 粽叶做法：1、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。五、椰汁西米糕 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。六、五仁四果西米露 原料：花生，核桃，西瓜子仁，杏仁各25克，芝麻15克，枸杞25克，莲子20颗，干桂圆(去壳)15颗，红枣(去核)10枚，西米50克，蜂蜜适量。做法：将花生，核桃，西瓜子仁，杏仁，莲子，红枣洗净，用清水浸泡半小时，取出后放净锅中，加入芝麻、桂圆、枸杞及适量清水，小火熬2小时(用电锅炖3小时)，加入西米熬5-10分钟，依口味加入适量蜂蜜即可。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。七、腐竹银杏西米露 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。八、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、西米放开水里，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。

本产品的建议零售价是¥12.00，品牌是西米，是否进口是是，有无中文标签是有，原产地是泰国，售卖方式是散装，原料与配料是西米，等级是一级，净含量(规格)是500(g)，特产是是，生产厂家是浙农贸易商行，储藏方法是干燥剂，商品条形码是23345678，产品标准号是QS345788989887，卫生许可证是3344546566，包装规格是500g