

# 上等印尼毛燕燕窝批发 燕窝

产品名称	上等印尼毛燕燕窝批发 燕窝
公司名称	福州市尊燕行贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品名:燕窝 产地:印尼 产品属性:禽类动物
公司地址	中国 福建 福州市鼓楼区 福建省福州市五四路帝豪国际大厦20层
联系电话	86 0591 83317789 15880134662

## 产品详情

品名	燕窝	产地	印尼
产品属性	禽类动物	性状	盏状
性	温	味	淡
毒性	无毒	产品形态	原形态
炮制工艺	炖制		

声明：因燕窝是禽类自产，所以每次的货品都会有点不一样，请买家们谅解。本图片仅供参考

### 如何鉴别燕窝真假？

非实验室鉴别燕窝请掌握以下要点：

- 1.看：燕窝应该为丝状结构，由片块结构构成的不是真燕窝；纯正的燕窝无论在浸透后或在灯光下观看，都不完全透明，而是半透明状。
- 2.闻：燕窝有特有馨香，但没有浓烈气味。气味特殊，有鱼腥味或油腻味道的为假货；
- 3.摸：取一小块燕窝以水浸泡，松软后取丝条拉扯，弹性差，一拉就断的为假货；用手指揉搓，没有弹力能搓成浆糊状的也是假货。

### 假燕窝鉴别

漂白燕窝的鉴别方法：

将经过漂白的燕窝浸入水中即取出，约半分钟后，用拇指及食指擦摸数次，手指会粘有化学药品的臭味，且漂白的燕窝炖煮后涨率不大，易化水，无天然的蛋清味。

## 涂料燕窝的鉴别方法

涂料燕窝多见于盏级燕窝，是在劣质燕盏的表面上涂上面粉、鸡蛋、胶粉、浆糊或其它有胶质的材料，令原来松散的燕盏纹络更加紧密，又可增加燕盏的重量，更可令燕盏不易断裂。辨别此类假燕窝：将涂上胶质的燕窝浸入水中即取出，约半分钟后，用拇指及食指擦摸数次，手指会感受粘性，有时会嗅到化学味道。

## 增重燕窝

很多消费者买回燕窝储存一段时间后，发现燕窝“缩水”了，这其实是上了不法燕窝商贩的当。这些商家在进货后给燕窝喷水加湿，湿燕窝的成交价格一般要低25%左右，一些消费者以为捡到便宜，就买回来了。

## 鱼刺鱼骨制作假燕窝:

市面上出现较多的是用鱼刺和鱼骨加工而成的假燕窝,其造型纤维逼真,颜色也接近,闻起来有很浓的鱼腥味,消费者很容易上当受骗!

## 食用量

成人每次可吸收10克，儿童可减半，建议早晚空腹食用，因为空腹时营养吸收效果最好。燕窝讲究少食多餐，保持定期进食（可早晚各一次或每天或隔天一次）连续三个月效果最佳，从经济角度考虑可每天食用一次或者隔天食用。

燕窝配食讲究“以清配清，以柔配柔。”一般食用燕窝前后半个小时少吃辛辣油腻食物，不抽或少抽烟。

## 燕窝浸发与炖制技巧

（尊燕行配有专门炖煮燕窝的电子炖盅）

- 1、将白燕、白毛燕用清水浸泡2-3小时。
- 2、膨胀松软后，用手轻掐使其充分散开，挑去细毛，再反复多次用清水洗去微小毫毛（高品质且清洁的燕窝可省略此步骤）。
- 3、捞起后再用清水洗净后沥干，然后注入炖盅，加入适当的清水。炖盅的水量加至红点的位置以下。打开电源直至水开后再炖煮20分钟即可。

4.燕窝炖煮好后可加入适量冰糖调味或者在炖熟前5分钟加入燕窝中均可。

5、将炖煮燕窝的炖盅直接放置冷水中，使其保持恒温。

6、可添加新鲜牛奶或果汁以达到更好的视、味觉享受。

#### 炖煮注意事项：

- 1、水量：燕窝泡制好，倒入炖盅，水适量盖过燕窝为宜；尊燕行专用炖盅一次可炖煮40克燕窝。
- 2、温度：将电子炖盅调节至快炖；
- 3、浸泡燕窝的水无营养成分，无需利用。
- 4、各种配料应单独炖煮。

#### 燕窝的作法

##### 1、美容篇：

###### 珍珠燕窝

用料：燕窝1包，珍珠粉1份，冰糖水适量。

做法:先将珍珠粉倒入装用少量清水的奶壶,调匀后加入适量的冰糖水放入微波炉微波1.5分钟后取出。

###### 椰汁燕窝

用料：燕窝1包，浓缩椰汁，冰糖水。

做法：将浓缩椰汁和冰糖水一起倒入奶壶，放入微波炉微波1.5分钟后取出。

###### 湘莲燕窝

用料：燕窝1包，莲子若干粒，枸杞若干，冰糖水适量。

做法：将莲子泡制约60分钟使其膨胀后放入炖盅,加开水放入微波炉炖制3分钟后另加入枸杞再炖制2分钟，取出莲子和枸杞,然后再将其放入炖制好的燕窝。

###### 红枣百合燕窝

用料：燕窝1包，红枣若干，百合几片，冰糖水适量。

做法：将备好的红枣、百合，放入加有开水的炖盅，放入微波炉微波1分钟后取出红枣、百合，然后将其放入炖制好的燕窝中

鲜果燕窝。含量：燕窝1包，苹果球3粒，西瓜球3粒，葡萄3粒，冰糖水适量。（注：水果也可选用其

它时令水果)

做法：将备好的鲜果球（无需另做加工）放入炖制好的燕窝。

## 2、滋补篇：

### 上汤燕窝

用料：燕窝一包，枸杞10粒，人参n片，鸡汤加适量盐、味精。

做法：将枸杞和人参，放入备好的鸡汤，于微波炉微波3分钟，取出后加入适量的味精和盐，再将炖制好的燕窝倒入鸡汤内。

### 虫草燕窝

用料：燕窝一包，虫草几根，枸杞一些，鸡汤加适量的味精和盐。

做法：将枸杞虫草（注：虫草在使用前需用开水泡制6分钟），放入备好的鸡汤，一起于微波炉微波3分钟，取出后加入适量的味精和盐，再将炖制好的燕窝倒入鸡汤内。

## 3、家常篇：

### 鲜奶燕窝

用料：燕窝一包，鲜奶50cl，冰糖水40cl。

做法：将50cl鲜奶和40cl冰糖水一起倒入奶壶，于微波炉微波1.5分钟后取出。

### 果冻燕窝

用料：燕窝一包，果冻若干粒（切碎），冰糖水。

做法：将果冻切碎，倒入炖盅，将炖制好的燕窝倒入装有果冻的炖盅。然后将熬好的冰糖水倒入奶壶于微波炉内微波1.5分钟后取出，用于食用燕窝时调味。

### 豆奶燕窝

用料：燕窝一包，豆奶50cl，冰糖水40cl。

做法：将50cl豆奶和40cl冰糖水一起倒入奶壶，于微波炉微波1.5分钟后取出。