

燕窝燕盏，燕条，燕角，燕碎,实物拍摄

产品名称	燕窝燕盏，燕条，燕角，燕碎,实物拍摄
公司名称	裕源堂参茸保健品商行
价格	.00/个
规格参数	品名:燕窝 产地:东南亚 产品属性:禽类动物
公司地址	中国 福建 厦门市海沧区 厦门市海沧区兴港路蓝水郡滋补养生大街37.38号
联系电话	86 592 6534120 15980863128

产品详情

品名	燕窝	产地	东南亚
产品属性	禽类动物	性状	燕窝性平味甘
性	平	味	甘
毒性	无毒	产品形态	原形态
炮制工艺	天然		
老年滋补			

燕窝，性平味甘，入肺生气，入肾滋水，入胃补中，俾其补而不致燥，润而不致滞，为药中至平至美之味者也。清代自乾隆皇帝至慈禧太后御膳，每日都少不了燕窝。燕窝的滋补益寿功效也在历代医书中都得到了肯定。燕窝对于老年人还有化痰健肺，强肾，健脾开胃的功效，同时常服燕窝对中老年人体力、精神活力、记忆力及生理功能的衰退也有明显的抑制作用

儿童营养

一．儿童均衡营养的方法 1、品种多样：儿童的膳食品种应当多样化，既有动物性食物，也有植物性食物，即儿童膳食是由谷、豆、肉、蛋、奶、蔬菜、水果类、油脂类以及糖等各种调味品组合而成的混合食物。 2、比例适当：机体对各种营养素的需求量应当有一定的比例。由于摄入量人体内的各种营养素之间存在着相互配合与相互制约的关系，如果摄入某种营养素超量，非但对人体无益，甚至还有害。 3、饮食定量：各种膳食营养素的摄入量应选定在合理范围内，摄入量过少将产生营养素缺乏症，过高将出现副作用，都对健康不利。 4、调配得当：根据我国营养结果表明，儿童在维生素a、钙、铁、锌和碘等摄入不足。主要原因是膳食结构不合理所致。 二．燕窝对儿童的功效 1. 燕窝的成份：燕窝内含有丰富的水溶性蛋白质、碳水化合物。微量元素有：钙、磷、铁、钠、钾及燕窝酸、氨基酸：赖氨酸、胱氨酸和精氨酸。 2.

儿童成长期需要补充大量的钙，而燕窝出自天然，含有丰富的活性钙，给儿童成长期补充充足的钙质。

3. 儿童的好动：儿童成长期间好动、坐不住，家长普遍都理解小孩小时比较调皮。实际上适当的运动是合适的，但如果过度就形成了常说的多动症，这就要引起重视了，儿童成长期间要补充一些蛋白质，燕窝内含有丰富的水溶性蛋白质，给孩子提供均衡的营养,提高孩子的身体免疫力。

4. 儿童记忆：燕窝内含有丰富的燕窝酸，有助于小孩子成长期的大脑发育，活跃思维，记忆力提升，增强孩子的自信心。

炖燕窝的方法：

燕窝最简单的浸炖食用方法：先根据不同品种按不同时间（4-8小时：一等白燕；一等白燕条）用一碗纯净水浸发（10克左右用300毫升纯净水），因燕窝在浸时有养份溶于水中，浸清洁燕窝的水不要倒掉，用这个碗隔水按不同时间小火炖煮。炖好后可配冰糖、牛奶、蜂蜜、豆浆等食用。炖燕窝需要一个炖盅和一个可放入整个炖盅的锅。可用陶瓷锅或不锈钢锅。将浸透及清洗后的燕窝沥干放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。火力的控制在家中炖燕窝，可选择隔水文火慢炖的方法，而具体炖制时间跟浸泡时间亦有关系，如泡得久，可相应减少炖的时间。一般在30-45分钟即可炖好。

燕窝保存：

燕窝是燕子所分泌的珍贵津液，一如其他食物般，需要妥善存放。理想的方法是先将燕窝放入密封的燕窝保鲜盒内，再存放于冰箱。若燕窝不慎沾上湿气，可放在冷气口风干，切不可焙烘或以太阳晒干。好的燕窝的发倍都应达到10倍以上。市场上的5-8倍的燕窝都是经过了人工的加碎、挂浆等工序，不但能增加燕窝的美观程度，而且还能增加燕窝的重量30%左右。

您的满意就是我最大的鼓励！