

## · 新品 · 印尼天然优等品官燕

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | · 新品 · 印尼天然优等品官燕                              |
| 公司名称 | 福州市台江区君巢燕窝精品行                                 |
| 价格   | 1600.00/盒                                     |
| 规格参数 | 品牌:印尼君巢燕窝<br>商品条形码:0123<br>批准文号:国食健字G20070305 |
| 公司地址 | 中国 福建 福州市<br>福州市台江区海润滨江7号楼1层01号店面             |
| 联系电话 | 86 0591 83666909 13860698818                  |

## 产品详情

|       |               |       |            |
|-------|---------------|-------|------------|
| 品牌    | 印尼君巢燕窝        | 商品条形码 | 0123       |
| 批准文号  | 国食健字G20070305 | 产品标准号 | 123456     |
| 售卖方式  | 包装            | 净重    | 50~150 (g) |
| 原料与配料 | 燕窝            | 保质期   | 18 (月)     |
| 功效成分  | 美容养颜          | 原产地   | 印尼阿鲁群岛     |
| 生产厂家  | 印尼阿鲁群岛        | 不适宜人群 | 无          |
| 储藏方法  | 阴凉处存放         | 生产日期  | 2010.8.1   |
| 特产    | 是             | 注意事项  | 无          |

### 一、传承燕窝文化源自阿鲁群岛

印尼君巢燕窝产于印尼鲁群岛，该岛位于南纬5度，东经135度最具金丝燕生栖的区域。阿鲁群岛居住部落极少，空气清新，水质纯净，没有任何污染源。原生态的自然环境给予金丝燕提供了良好的生栖条件和优质的食物，并产生了清纯、饱满、营养含量极高的燕窝。

据印尼历史史料记载，1100多年前，有一批部落渔民遇风漂流到阿鲁群岛一荒岛处，因缺乏食物无意中发现一群金丝燕在峭壁上筑半透明的巢窝，于是高采摘来洗净后食用，用以充饥，几天后各个脸色红润，中气颇足，精神充沛，后来这批部落被过往船只救出，随之该信息被传就不能宫廷，国王、贵族们得知后，燕窝也就成了皇家贵族们经常食用的补品，之后阿鲁群岛的燕窝也随即闻名于世，流传至今。

### 二、燕窝的常识

#### 1、燕角有什么特别的处理方法？

燕角乃燕子第一口唾液，即燕窝两端最硬的位置。因此燕角胶质较浓，处理时需要较长的浸发时间（六至八小时），通常会把它剪出来与燕盏分开浸水，浸水前把燕角撕成片状，令它更易浸发。燕角发头比燕盏更大，更爽口。

## 2、为什么燕窝上会有渍印？

渍印是燕子蛋在巢内破烂了，蛋黄及蛋白留在燕盏上而形成的。虽然渍印不美观，但经浸发后会消失，不会影响燕窝之营养。

## 3、要吃多少燕窝才足够？

燕窝空肚吃最易吸收，每天吃少量已足够，大约两茶匙（20克）已足够，不用每次吃一大碗。燕窝要长期食用才有功效，刚开始进食燕窝者，建议每天进食，经一段时间（如半年），可把频率减低，如每隔一周进食，但一定要有规律的进食。

## 4、燕窝炖后溶掉变水，我是否买了假燕窝？

燕窝的浸炖时间都不需太长，不同种类的煲有不同的浸炖时间，自制简易燕窝，如炖过火，燕窝便会溶掉变水。如果你购买了假燕窝，它会在浸发时已经溶掉。

## 5、为什么燕窝要用文火炖燕窝？

因为直接煲煮比较难控制温度，当燕窝遇到高温后，当中的水溶性蛋白质会被破坏，令营养价值流失。相反，用文火炖燕窝，是希望把燕窝温度保持在摄氏80度左右，以免破坏珍贵的水溶性蛋白质，更可以保留燕窝的香味和营养。

## 6、如何煲燕窝粥？

最好使用文火炖燕窝，煲燕窝粥应先把燕窝炖好，将近煮滚时才把炖好的燕窝放入煲中，再滚三至五分钟便可。

## 7、血燕盏为什么是红色呢？

血燕盏的红色主要因为燕子所采集的食物含矿物质和铁质，经氧化后便成红色。因为产量少，所以十分珍贵。

## 8、为什么洞燕比屋燕昂？

洞燕在山洞筑巢，因产量较少，故价格较高。而屋燕因为产量较稳定，故价钱较洞燕便宜。

## 9、为什么燕窝的条纹是疏乱呢？

为了方便清除杂毛，工人在挑毛时会先把条纹弄疏，但这不会影响燕窝质素。

## 10、为什么食燕窝会有养颜功效？

因为燕窝的水溶性蛋白质含有[促进细胞分裂激素]{mitogenic stimulation factor}和[表皮生长因子]（epidermal growth factor），它可以促进细胞再生，调节内分泌，故皮肤自然得到改善。

## 11、底子寒凉或燥可以吃燕窝吗？

燕窝性平和，味甘淡，故不论底子寒凉或燥热都可服用。

## 12、患上感冒可否进食燕窝？

不可。据《中药大辞典》，肺胃虚寒，湿痰滞者忌用。患上感冒者，需待病愈后才可服用。

## 三、燕窝的功效

1、男士（壮气补肾）：具有润肺、益气、补脾等功效，长期使用可使人改善皮肤，精神饱满、精力充沛。对抽烟者去除烟燥和熬夜者恢复精力均有一定功效。

2、长者（延年益寿）：病后康复期或老年体弱，患有气管炎或哮喘及经常伤风感冒者，常服燕窝可舒缓气管，呼吸畅顺，止咳化痰，恢复元气，延年益寿。

3、女士（滋阴养颜）：燕窝富含水溶性蛋白和胶原蛋白，以及促进表皮细胞生长的生长因子，能促进细胞再生和延缓细胞衰老，改善调节内分泌。女性常食燕窝能保养肌肤，使肌肤滋润、光滑、富有弹性，这也是香港众多明星热衷食用燕窝保持容颜亮丽的一个秘诀。

4、孕妇（母婴同补）：妇女在怀孕期间最需要营养的补助，在新加坡就有一半以上的孕妇食用燕窝。因燕窝富含特有的神经氨酸——燕窝酸，有利于胎儿脑部发育、促进婴儿的记忆和智力的发育，也是母乳中对婴儿早期大脑发育及免疫体系的完善所提供的重要组份之一。孕妇使用燕窝不仅能滋补母体，更可使未来的新生儿更聪明、强壮、白皙，有助增强宝宝身体的保护力，帮助宝宝健康成长，让自己的宝宝赢在起跑线上！

5、儿童益智强身：燕窝具有补中益气，养胃健脾的功效，其活性高质营养素能对处于长身体和青春发育期的孩子调节人体生理，生化功能的营养物质，有助于孩子塑造健壮的好身体。对学习压力大，挑食偏食的孩子，正餐进食不够多的特点，食补燕窝每次3—5克，可以给予营养补充、增加体能，增进肠胃消化和吸收。坚持食用有益于智力发育，促进思维发展，增强免疫力。

## 四、燕窝炖煮方法

食用燕窝时先将燕窝放入清水中浸泡。使其松软膨胀，捞起来后再清水洗净后沥干，然后用文火慢炖。根据不同品种，其浸泡及炖制的时间各不相同；

{注；因为燕窝含水溶性蛋白质，在浸泡过程中不能用热水浸泡，以免造成营养流失。}

红燕盏：浸泡6—8小时，文火慢炖约1—2小时；

白燕盏：浸泡4小时，文火慢炖约45分钟；

燕条：浸泡4小时，文火慢炖约60分钟；

燕饼：浸泡3—4小时，文火慢炖约1—2小时；

燕碎：浸泡5小时，文火慢炖约60分钟；

燕丝：浸泡1时，文火慢炖约30分钟。

## 炖制流程

浸泡      挑毛、清洗、沥干      放入炖盅      隔水炖      调味

## 炖煮注意事项

- 1、水量：燕窝泡制好，倒入炖，水适量，盖过燕窝为宜。
- 2、温度：先用旺火使水沸腾，然后用文火慢炖。
- 3、浸包燕窝的水无营养成分，无需利用。
- 4、各种配料应单独炖煮。

主要器皿：电磁炉或家用液化灶（不宜用高压锅）带盖瓷炖盅，不锈钢锅，漏网、汤匙奶盅。

## 燕窝食用方法

- 1、成人食用每次4—6克左右，儿童3—5克最佳。建议一星期食用3次左右，连续食用3个月效果明显，长期食用效果更佳。睡前、晨起食用效果最佳。
- 2、燕窝性质温和、不寒不燥，是一年四季男女老少皆宜的最佳滋补品！

## 五、礼送健康燕窝为上

孝敬长辈盼健康，燕窝送礼成时尚。亲朋好友馈赠佳礼，讲究的是健康与时尚，燕窝是中华四大滋补品之首，因燕窝的卓越滋补养生之功效。自古有之，现在更是倍受人们的推崇。印尼君巢燕窝礼盒入时尚元素、突破传统、以经典之格彰显皇家贵族之典范，是送礼、宴客、养生首选的营养圣品。