

# 新品米婆婆米酒 热卖 米婆婆

产品名称	新品米婆婆米酒 热卖 米婆婆
公司名称	上海今阳食品销售有限公司
价格	82.00/箱
规格参数	品牌:米婆婆 品种:休闲食品 售卖方式:包装
公司地址	嘉定区顺达路300弄22号4楼
联系电话	021-56569079 13564061495

## 产品详情

品牌	米婆婆	品种	休闲食品
售卖方式	包装	等级	一级
规格	400g*24	净重	400g
原产地	湖北	保质期	10个月
生产日期	2010年7月1日	生产厂家	湖北原创食品有限...
储藏方法	常温，避光。	原料与配料	净化水，珍珠糯米...
卫生许可证	QS420915050014	特产	是
产品标准号	DB42/T279		

配料：净化水、珍珠糯米、酒曲

地址：湖北原创食品有限公司

产地：湖北孝感

保质期：12个月

米酒甘甜芳醇，能刺激消化腺的分泌，增进食欲，有助消化。用江米酒炖制肉类能使肉质更加细嫩，易于消化。糯米经过酿制，营养成分更易于人体吸收，是中老年人，孕产妇和身体虚弱者补气养血之佳品。我国许多地方都有给坐月子的产妇、大病刚愈者食用糯米酒的风俗。

米酒还有提神解乏、解渴消暑、促进血液循环、润肤的功效。适用人群 适合所有人食用。对中老年人、孕产妇和身体虚弱者更加适合。米酒风味独特，口感极佳，是我国民间的一种传统发酵食品，适合孕产妇、身体虚弱者补气养血，产妇坐月子食用糯米酒可以补血行气，促进血脉流通，调养周身气血，避免产后身体气血两虚，出现头晕、乏力、眼花、出虚汗及恶露不下或下之甚少等不适；同时，现代医学也

证实，产后喝糯米酒可以帮助产妇避风寒，既可预防产后关节疼痛等诸多疾患，又能够通经活血，温补脾胃，可促进乳汁分泌。

一般女性经期吃甜酒加鸡蛋可以促进血液循环避免经血淤积造成的疼痛。适用人群 适合所有人食用。

对中老年人、孕产妇和身体虚弱者更加适合。材料：甜酒100克，鸡蛋一个，红糖10克做法：

1、锅内倒入清水煮开；2、倒入甜酒拌匀，加入红糖煮二分钟；

3、将鸡蛋打入碗中搅拌均匀，边搅边往淋入锅内；4、开锅关火盛出加入枸杞摆上即可开吃。小贴士：平时喝也可将红糖换成白糖，当然营养不如红糖喽，也可加入糍粑一起煮，味道更加独特。

diy丰胸食谱：

材料：醪糟3大匙、鸡蛋一个、清水适量、红糖适量、生姜末1茶匙。

做法：

1、在滚水中加入红糖、生姜，然后打进鸡蛋，跟着即可熄火。

2、将鸡蛋盛入碗中，放入醪糟既可食用。

贴士：鸡蛋不要煮得太老，醪糟是不用煮的。

功能：月经来之前，早晚各一碗，滋阴养颜又丰胸，一举数得。

产妇催奶补身食谱：

材料：鸡蛋一枚、醪糟（酒酿）100克、红蔗糖少许

注：以上用量可根据自己喜好有所加减

做法：1、将适量水放入锅内，加热至水开始气泡时打入鸡蛋--水开时再放入酒酿煮至蛋熟，除去表面泡沫--加入红甘蔗糖，待糖完全化开盛出即可。

做法：2、先放2碗酒酿加一碗水锅中煮开--趁锅中沸腾时，将鸡蛋液倒进（注意蛋液从碗中倒出时要保持细细的一股，按顺时针方向均匀倒完。这样，锅中就有金黄完美的鸡蛋花了）--煮开即可饮用。

美容瘦身食谱：

材料：酒酿（甜酒）少许、汤圆100克 什锦水果和冰糖适量

做法：小汤圆放入滚水中煮至浮起--捞出放入碗中，加入1/2冷开水，再加入酒酿调匀-锅中再倒入3杯水煮开，放入什锦和冰糖煮匀-倒入碗中即可。

注意：什锦水果罐头可以用新鲜水果取代，不过要最后加入拌匀，才有增加美白的功效。

补气养血食谱：

酒酿汤圆，也可做早点、宵夜。

材料：酒酿少许 汤圆150克 开水适量

做法：将适量水加入锅中煮沸--先加入汤圆，待汤圆浮出水面，再除去多余的水--放入适量的酒酿和红（白）糖，煮沸2分钟既可食用。

小儿不易生病的良方：

材料：鸡蛋一枚 酒酿少许 蜂蜜少许 开水适量

做法：取一枚鸡蛋磕入碗中，用筷子打散--加入开水，酒酿、蜂蜜搅匀--将碗放入锅里蒸熟即可。