

广东养生汤料品牌，珍其道大礼包，专属定制！

产品名称	广东养生汤料品牌，珍其道大礼包，专属定制！
公司名称	东莞珍其道健康食品科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:珍其道 型号:大礼包 产地:东莞
公司地址	东莞市石龙镇黄洲19区（腾远大厦5、6楼）
联系电话	0769-86188811 13826913884

产品详情

广东养生汤料品牌，珍其道大礼包，专属定制，专业营养师严谨匹配，研发！

品牌：珍其道

品名：珍其道大礼包

贮藏方式：置通风干燥处，防霉密闭，避免阳光直射

珍其道”秉承汤文化的精髓，推广“药食同源”的传统养生理念，按春生夏长、秋收冬藏的四季时序调摄之理，配制各式时令汤料，满足广大消费者的养生需求。

珍其道创业已有十二年历史，一直为同仁堂、太子行等多家参茸药材公司供货；“提供优质产品、做有良心企业”为企业经营理念，推广正确的现代养生文化，提供纯正、优质的产品，倡导“健康、快乐、长寿”为人生追求的终极目标。

珍其道港式汤料特点:

- 1、材料精挑细选，原产直供，正宗地道。
- 2、香港配方，滋补四季，老少咸宜。
- 3、质量保证。（十九道工艺层层把关，计量精确到0.01克）

4、各大药房国内唯一指定供应商。

珍其道的创业之路是一条漫长，艰辛而又快乐的道路！

珍其道愿意与广大朋友一起，坦诚相待，资源互补，互惠互利，共同发展。

商务合作：0769-86188811

珍其道网站：www.dg-zqd.com

招商代理批发：<https://shop1395075584760.1688.com>

养生健康贴士：

消除水肿：红豆中除了含有丰富的钾之外，其外皮中所含的皂角苷也有很强的利尿作用，能很好地改善因脚气病和肾脏功能衰退而引起的脸部、脚部的浮肿，所以，治疗水肿必用红豆。

薏米搭配红豆百病不生

这两种东西，不需按什么比例，每次一样抓一把，洗干净后放在锅里加水熬，熬好后就是祛湿健脾的佳品--薏米红豆粥了。

薏米红豆粥有个好处，就是怎么熬都不会发黏发稠，底下总是熬烂了的红豆和薏米，上面是淡红色的汤，而薏米和红豆的有效成分大半都在汤里。熬粥的时候，水放得多一些，这些汤就够我们喝半天了，正好可以当茶喝。（该资料由珍其道养生汤料整理）

至于功效，那真是非同小可。薏米，在中药里称“薏苡仁”，《神农本草经》将其列为上品，它可以治湿痹，利肠胃、消水肿、健脾益胃，久服轻身益气。红豆，在中药里称作为“赤小豆”，也有明显的利水、消肿、健脾胃之功效，因为它是红色的，红色入心，因此它还能补心。现代人精神压力大，心气虚，饮食不节，运动量少，脾虚湿盛。既要祛湿，又要补心，还要健脾胃，非薏米和红豆莫属。将其熬成粥，意在使其有效成分充分为人体吸收，同时不给脾胃造成任何负担。

关于薏米和红豆的“消肿”作用，也很有意思。我们千万不要以为肿就是水肿。试看今人，十个里面起码有五六个身体发福，这也是肿，叫做体态臃肿。

在中医看来，肥胖也好，水肿也好，都意味着体内有湿。水液不能随气血流动，滞留在人体细胞之间，使人体迅速膨胀起来。水肿如此，肥胖也是如此，只不过是程度有深有浅而已。祛湿性极强的药物或食物能祛除这些滞留在人体的水液，也就能消肿。

所以，治疗水肿必用红豆，而实践证明，薏米红豆粥具有良好的减肥功效，既能减肥，又不伤身体，尤其是对中老年肥胖者，效果尤其好。

湿邪是造成现代各种慢性、顽固性疾病的根本，而薏米红豆汤是治湿邪最好的药。可用薏米和红豆熬粥，作为晚餐的主食。

薏米红豆粥不要加大米

有人在熬薏米红豆粥的时候，加了一把大米，结果粥就熬稠了。事实上，千万不能加大米进去，因为大米长在水里，含有湿气，湿性黏稠，所以大米一熬就稠了。红豆和薏米都是祛湿的，本身不含湿，所以它们怎么熬都不稠，汤很清。（该资料由珍其道养生汤料整理）

中医恰恰是利用了它这种清的性质，来把人体的湿给除掉，一旦加进去大米，就等于加进去了湿气，所以整个粥就稠了。

广东养生汤料品牌，珍其道大礼包，专属定制，专业营养师严谨匹配，研发！