

珍其道港式汤料，花胶枸杞汤，规律生活是健康！

产品名称	珍其道港式汤料，花胶枸杞汤，规律生活是健康！
公司名称	东莞珍其道健康食品科技有限公司
价格	66.00/包
规格参数	品牌:珍其道 型号:汤料包 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

珍其道港式汤料，花胶枸杞汤，有规律的生活是健康与长寿的秘诀！

品牌：珍其道

品名：花胶枸杞汤

配料：芡实，莲子，花胶，淮山，枸杞

功效：美容养颜，健脾补肾，养心安神，益精明目，提高免疫力

贮藏方式：置通风干燥处，防霉密闭，避免阳光直射

都市人生活压力大，加班熬夜，喝酒应酬的生活节奏已屡见不鲜。

是不是都等着出事那一天之后才开始关注自己的健康呢？

俗话说得好，病从口入，吃什么，喝什么，一直跟你的健康相互关联。

年轻的时候挥霍健康，等老了的时候拼死拼活来重组健康，来得及吗？

中华民族汤文化，已有2000多年历史，从古到今，湿气重了喝什么汤，血气少了喝什么汤，哪怕身体哪里不舒服了喝什么汤，每天老妈不一样的汤水伺候着你，你以为理所当然吗？你以为这是很轻松的事情吗？还不是为了你的健康着想。

不经意咳嗽几声，第二天立马喝着霸王花螺片唐，不经意喊苦喊累，第二天立马喝着百合山药汤，加班熬夜多了，都有葛根山药汤喝着，幸福重来不会在口边说出来，而都靠着一碗碗真材实料浓汤来体现。

长大了，有工作了，有收入了，学会为这个家打算了，你是不是应该回馈你的爸妈呢？

珍其道养生汤料包，打开包装，打开祝福，真材实料，全凭良心，傻瓜式熬汤法，省时省力，一物二用，何乐不为？

孝道没有捷径，但是煲汤，我们有更快捷简单的方式与态度。

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：

如何自制陈皮？（该资料由养生汤料品牌珍其道整理）

在太阳下将橘皮风干，后存放于密封装置2~5个月。

用湿度为80%的潮湿空气加湿，以使果皮软化;果皮软化后，将其捆绑固定。

风干，然后再放到太阳下晒干就制作完成了，将其密封存放即可。

过滤好的蛋液中加入陈皮末，放入蒸锅里蒸7分钟左右即可

方法/步骤2

打蛋时要轻要慢 将鸡蛋打到碗中，用筷子轻打至蛋液上出现1厘米高的气泡即可。如果猛搅，蛋液会产生大量气泡，蒸熟后水和鸡蛋羹容易分离。（该资料由养生汤料品牌珍其道整理）

1加水时边搅边加 如何用水很关键

加水时边搅边加 如何用水很关键。打蛋时，要一边搅拌一边缓缓加入温开水。因为凉水蒸出的蛋羹比较硬;而开水会将蛋液烫熟，甚至出现蛋花，营养会受损。一般蛋和水的比例在1：2或1：3为宜，喜欢吃嫩的就多放点水，爱吃老的就少加水。

2水开后再放蒸碗 不要冷水上锅蒸

水开后再放蒸碗 不要冷水上锅蒸。蒸蛋羹时最好用中火或小火，一般开锅后8分钟左右就蒸好了。蒸蛋羹时给碗加个盖，能使蛋液自上而下受热均匀，避免夹生。

想要鸡蛋羹更有营养，打蛋时还可用牛奶、鸡汤等替换温水。加一些配菜也是不错的选择，如炒好的肉末、海米、青菜末、香菇、蟹棒等。需要提醒的是，吃鸡蛋羹最好搭配淀粉类食物，这样更利蛋白质吸收。（该资料由养生汤料品牌珍其道整理）

新鲜的橘子皮千万别吃

珍其道港式汤料，花胶枸杞汤，有规律的生活是健康与长寿的秘诀！