

正规进口奇亚籽 出售包装奇亚籽 仁和区奇亚籽

产品名称	正规进口奇亚籽 出售包装奇亚籽 仁和区奇亚籽
公司名称	东莞市万江汇吃美食品店
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省东莞市万江区万高路
联系电话	13544777109

产品详情

优质的奇亚籽当然是来自原产地——墨西哥了，不仅如此，也只有墨西哥是符合商检风险评估允许进口的国家。

市面上那些号称是玻利维亚和澳大利亚产地的奇亚籽其实都属于引进种植，当地的气候和环境当然比不上拥有天时地利的墨西哥，所以会导致产出的奇亚籽无法自然干燥，只能加入化学制剂加速其干燥脱壳。所以，即使这些产地的奇亚籽想尽办法最终进了国内，可是一旦发生投诉去追溯来源，势必会波及使用方，藜麦奇亚籽野米销售，对生产企业造成影响。

一、取代蛋

奇亚籽很容易吸收液体成为胶质，仁和区奇亚籽，所以在烘焙上它是很好的蛋替代品，并且因为奇亚籽吸收大量水分所以能够增加饱足感。

二、增加汤的浓度

将浸泡过夜的奇亚籽倒入汤或炖锅，增加汤底浓稠度。

三、加入面粉使用

麸质（gluten）又称为麸质蛋白，主要由麸朊及谷蛋白组成，有机认证奇亚籽出售，存在于主要的麦类例如小麦、大麦和黑麦。少数人吃了麸质会过敏甚至是腹泻。此时可使用奇亚籽加入无麸质面粉，两者揉合成生面团使用。

奇亚籽藜麦小米粥

奇亚籽和藜麦被称为“超级食物”，在欧美国家非常流行，也是很好的补充营养的谷物。而藜麦和奇亚

籽的搭配也被称为黄金组合。这两种食物里面都有丰富的蛋白质，而其蛋白质的结构和人体的蛋白质结构非常相似，所以可以很容易被人体吸收，出售包装奇亚籽，就像我们为什么要通过鸡蛋蛋白来补充蛋白质，就是因为鸡蛋蛋白中的蛋白质分子和人体非常相似，可以有95%被人体所吸收。若你对于鸡蛋过敏，那么可以适当的通过奇亚籽和藜麦来补充蛋白质。

原料：小米、大米、奇亚籽、藜麦、水。

做法步骤：

第1步、先将小米、大米、藜麦洗干净后倒入锅内，放入1.5L水，大火煮

第2步、待煮开后倒入奇亚籽不停的搅拌

第3步、大火煮开后差不多煮15分钟后，转小火

第4步、炖煮之间需要不停的搅拌，防止黏锅

第5步、小火煮至10分钟，期间需要不停的搅拌

第6步、待粥变成粘稠即可关火

第7步、来上一碗是满满的能量早餐

小贴士：

藜麦需要事先浸泡30分钟，这样可以去除苦涩味道奇亚籽不用清洗，可以直接食用。

正规进口奇亚籽(图)-出售包装奇亚籽-仁和区奇亚籽由东莞市万江汇吃美食品店提供。东莞市万江汇吃美食品店(xdi2016.1688.com)是从事“批发,零售：预包装食品,散装食品。”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：潘小明。