

惠阳区奇亚籽 墨西哥奇亚籽销售 奇亚籽代工贴牌

产品名称	惠阳区奇亚籽 墨西哥奇亚籽销售 奇亚籽代工贴牌
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

增加烤肉酱浓度

利用奇亚籽遇水成胶状的特质，在烤肉酱加一些奇亚籽会使烤肉酱更浓稠。

作磨砂膏去角质

1/2杯椰子油，加上1汤匙柠檬汁和1汤匙奇亚籽，搅拌后放2分钟再涂抹于脸上作为去角质膏，然后再用溼巾擦拭，最后用冷水洗净脸。

为了健康一直坚持着亲力亲为为家人做一日三餐，就算是做面包也希望口感丰富更加营养，加了黑芝麻和奇亚籽的面包更多一份健康

原料：黄油、鸡蛋、酵母、盐、高筋面粉、牛奶、细砂糖、奇亚籽、黑芝麻核桃粉。

做法步骤：第1步、将所有材料放入厨师机，黄油除外

第2步、启动揉面程序进行揉面

第3步、揉成光滑面团加入黄油继续揉面

第4步、揉成黄油与面团完全融合加入黑芝麻核桃粉和奇亚籽

第5步、揉至完全阶段，能拉出不易破手套膜

第6步、放入容器盖上保鲜膜进行基础发酵

第7步、发酵2-2.5倍大小，用手指戳下不回缩

第8步、排气后平均分成三份滚圆，盖上保鲜膜松弛15分钟

第9步、取一份擀成牛舌状

第10步、左右对折再次擀开

第11步、从上至下卷起，卷2-2.5卷

第12步、放入面包盒尽心二次发酵

第13步、发酵至八分满即可

第14步、烤箱语音提示：“选择菜单模式菜单6吐司方包，上火180度下火180度开始预热”

第15步、预热结束语音提示：“请放入食材”，惠阳区奇亚籽，放入烤箱中下层

第16步、开始烘烤40分钟

第17步、出炉脱模

奇亚籽的源头为芡欧鼠尾草，只生长在海拔4000英尺的荒漠地带，起源于墨西哥南部和危地马拉。近年来，由于它的种子“芡欧鼠尾草籽”，也就是奇亚籽啦，它在营养学和医学领域的价值渐渐为人所知而变成了“超级种子”。

强吸水性 奇亚籽富含膳食纤维，它可以吸收超过其自身重量10倍的水分，比海绵宝宝还给力。这一特点可以帮助我们保持体内的电解质平衡，藜麦OEM分装，尤其是在剧烈运动的时候，能够防止人体产生脱水的现象，所以奇亚籽又被冠上了一个叫做“长跑食品”的称呼。但需要注意的是，如果你有肠道问题或者是的话，还是不要接触奇亚籽了，因为它会加重你的肠胃问题。

奇亚籽榴莲思慕雪

用料

老酸奶200克

冰冻榴莲一大块

冰冻香蕉一大支

西兰花小半棵

奇亚籽一大勺

装饰用：

燕麦片一小勺

奇亚籽一小勺

新鲜香蕉半支

奇亚籽榴莲思慕雪的做法

先将奇亚籽炒香（小火），一大勺倒进做思慕雪碗里，其他放凉装罐即可。奇亚籽榴莲思慕雪的做法
步骤1

准备好所需食材（忘记拍燕麦了??）

从冰箱取出冷冻后的榴莲去核，香蕉切段。（每逢香蕉消灭不了的时候就把它切段扔进冰箱速冻备用，从此你再也不用担心买多浪费了??）

西兰花如果不习惯生吃可以焯一下水，水开即捞出过冷水。

奇亚籽榴莲思慕雪的做法 步骤2

依次将老酸奶、香蕉、榴莲、西兰花放进搅拌机打成糊，然后倒进装奇亚籽的碗里，表面码上香蕉（也可以是别的水果），原包装进口奇亚籽，撒上奇亚籽和燕麦片。一碗有着冰激凌口感的思慕雪就这样完成了????????

奇亚籽榴莲思慕雪的做法 步骤3

蓝莓取代西兰花??其余食材不变，酸酸甜甜好过瘾??奇亚籽榴莲思慕雪的做法 步骤4

小贴士

西兰花在这里只是为了增色，所以也可以用别的有色果蔬替代，你大可以尽情玩乐??

如果喜欢在表面放上花草草点缀，记得用保鲜膜包住底部，防止过敏或别的毒性伤害??

惠阳区奇亚籽-墨西哥奇亚籽销售-奇亚籽代工贴牌由东莞市万江汇吃美食品店提供。惠阳区奇亚籽-墨西哥奇亚籽销售-奇亚籽代工贴牌是东莞市万江汇吃美食品店（xdi2016.1688.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：潘小明。