

三色藜麦代工贴牌 嘉定区藜麦 白藜麦什么价格

产品名称	三色藜麦代工贴牌 嘉定区藜麦 白藜麦什么价格
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

藜麦位于食物链的，是营养最面的粮食，在日常生活中吃点藜麦，不但能够补充平时生活中的缺失营养，也能平衡身体里的酸碱平衡度，只以藜麦为主食的人群，还能调节身体血糖和胆固醇，所以说是好处多多。藜麦有三种品种，以色彩区分，白色、红色、黑色，白色吃起来比较甘甜软糯，红色和黑色较硬，味如坚果，其中以白色口感为。

第二道：莲藕排骨藜麦汤

材料：排骨半斤，莲藕一块，琼珍灵芝15克。盐2勺，花椒一小把，八角一小块，姜一小块。

做法：1、莲藕切片或块。姜切片。2、烧热水，水开后放入排骨，焯一下，取出排骨，把水倒掉。3、把切好的莲藕和姜片放入琼珍灵芝壶中，加入水，根据壶身上

的水位表加到1.8L的位置。把琼珍灵芝掰两半，放入壶中。4、放入花椒和八角，嘉定区藜麦，放入2勺盐和藜麦。盖上壶盖，扣紧，选择2药膳功能，三色藜麦代工贴牌，煮15分钟就可以了。

莲藕排骨藜麦汤

第三道：海带排骨藜麦汤

材料：猪排骨400克，海带150克，葱段、姜片、精盐、黄酒各适量。

做法：1.将海带浸泡后，藜麦奇亚籽分装，放笼屉内蒸约半小时，取出再用清水浸泡4小时，彻底泡发后，洗净控水，切成长方块；2.排骨洗净，用刀顺骨切开，横剁成约4厘米的段

，入沸水锅中煮一下，捞出用温水泡洗干净；3.净锅内加入清水，放入排骨、葱段、姜片、黄酒，厂家贴牌黑藜麦，用旺火烧沸，撇去浮沫，再开用中火焖烧约20分钟，倒入海带块

和藜麦，再用旺火烧沸10分钟，拣去姜片、葱段，加精盐调味，淋入香油即成。

正因为人们的物质条件越来越好，生活水平不断提升，所以有许多人他们的营养摄入都会过度，因为消耗量小于摄入量，所以慢慢的脂肪就会堆积在体内，引起局部或者全身肥胖。可以说，现在减肥已经成为了全民关注的话题，明星作为对身材要求最严格的一类群体，他们的成功经验更易吸引一批拥趸。

美国乐坛天后碧姐(碧昂丝·吉赛尔·诺斯)产后复出，为了事业也是拼了，她承认80%的减重来自严格饮食控制，严格遵守非常低卡路里的饮食原则，肉类方面只吃鱼，从来不吃红肉，把主食换成了藜麦，狂减27公斤体重。

三色藜麦代工贴牌-嘉定区藜麦-白藜麦什么价格由东莞市万江汇吃美食品店提供。“批发,零售：预包装食品,散装食品。”就选东莞市万江汇吃美食品店(xdi2016.1688.com)，公司位于：广东省东莞市万江区万高路，多年来，汇吃坚持为客户提供好的服务，联系人：潘小明。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。汇吃期待成为您的长期合作伙伴！