

长宁区藜麦 销售黑藜麦 销售预包装白藜麦

产品名称	长宁区藜麦 销售黑藜麦 销售预包装白藜麦
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

优质的藜麦颗粒均匀又大又饱满、色泽鲜亮、完整度好、杂质少。南美的白藜麦相对颗粒更大、颜色也更白一些，国内的相对颗粒较小，颜色较深，但也不尽然，这次我们找到的几种国内藜麦中，就有颗粒大且颜色白的品种，长宁区藜麦，跟种植的土壤有很大关系。

到目前为止，并没有发现食用藜麦对任何的群体产生副作用，有“营养黄金”之称的藜麦营养，适于所有群体食用。无论是孕妇、孩子、老人，都是可以放心食用藜麦的。

一.藜麦玉米排骨汤

材料：玉米、猪肋排、葱、姜、盐、藜麦。

做法：1.将排骨剁成块状，长短随意。

2.玉米去皮、去丝，切成小段。

3.葱切段，姜切片。

4.砂锅内放水，将水烧开，将锅内的血沫子倒掉（烧开即可，时间控制）！

5.往锅里倒油，爆炒一下排骨，倒水(若想排骨汤鲜些，可在水中滴两滴醋)加玉米，姜(无需太多一两片即可)一起放入锅中，滴入少许白酒，大约煮40分钟。这时候加入藜麦煮15-20分钟。

6.藜麦煲熟之后，加入少许盐调味即可。秋季皮肤比较干燥的朋友可以多喝这种藜麦汤，养阴、。

二、藜麦苦瓜排骨汤

材料:猪小排200克、苦瓜1/2根、西红柿1个、藜麦30克。

调料:1/2茶匙、姜1片、八角1个、花椒1/4茶匙、水适量。

做法：1.猪小排斩成小块用清水洗净放在小碗中，加入适量清水没过排骨表面，撒入1/4茶匙花椒粒，放在一边浸泡10分钟去除排骨含有的，然后冲洗干净。

2.砂锅内放入足量冷水，放入浸泡好的排骨，使水面没过排骨，放入1片生姜和1个八角，开大火熬煮。

3.煮到水面有浮沫飘起，用勺子把浮沫撇掉，进口藜麦大量批发，转中小火熬煮30分钟，放入30克藜麦，取半根苦瓜一分为二从中间切开，挖掉瓜瓢，用刀切成小段。

4.苦瓜放入汤锅中，撒入1/2茶匙提味，中小火继续熬煮约15分钟就可以啦，苦瓜是清热下火的良药，加上藜麦功效就更拉。

超级名模米兰达可尔一直拒绝吃含糖份和高脂肪的食物。每天除了吃的健康，还严格要求自己做基本健身运动维持身材，晚上一般就吃低脂藜麦鸡肉沙拉和少量红酒就好。

综艺节目《十二道锋味》中，阮经天携手主厨共度一场浪漫风情的泰国之行，销售黑藜麦，探寻“泰”不一样的地道泰式美食，藜麦代工贴牌，在神奇的火车路轨市场，感受泰国独特的街景。那些层次丰富，口味丰满的香料，不仅成就了泰国独特的饮食文化，也铸就了锋味菜谱中撩人味蕾的第三味——“藜麦猪颈肉沙拉”。

长宁区藜麦-销售黑藜麦-销售预包装白藜麦(优质商家)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)为客户提供“批发,零售:预包装食品,散装食品。”等业务,公司拥有“玻利维亚藜麦,墨西哥奇亚籽,加拿大野米。”等品牌。专注于其它等行业,在广东东莞有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:潘小明。