

汉都文化 蜂蜜怎样好 蜂蜜

产品名称	汉都文化 蜂蜜怎样好 蜂蜜
公司名称	南阳汉都文化传播有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省南阳市宛城区孔明南路建业凯旋广场凯旋中心
联系电话	15303776153 15303776153

产品详情

蜂四宝是哪四宝？蜂蜜、蜂胶、蜂王浆、蜂花粉！

说到养生、保健这类话题，就不能不提蜂产品，它们的好处是有目共睹的。蜂蜜润肠、蜂胶调、蜂王浆糖、蜂花粉美容.....任何一种蜂产品拿出来的作用功效都是不错的。那么，你有想过把这些蜂产品放在一块儿食用吗？

如果把蜂蜜、蜂胶、蜂王浆和蜂花粉放在一块儿吃，那么，滋补的功效一定会比单吃一种蜂产品的效果好。接下来，小编就来告诉你怎样使用这四种蜂产品合制成“蜂四宝”，它不仅好吃，还能兼顾四种产品的营养功效，快来一起学学吧。

一、材料

蜂蜜140g，大汤勺2勺

蜂胶2g，滴管30滴左右

蜂王浆20g，小汤勺2勺多一点

蜂花粉40g，大汤勺大半勺

这些材料大概是一周的量，你也可以根据比例配置自己需要的量。其中，蜂蜜、蜂花粉和蜂王浆之间的配置比例为7：2：1，蜂胶则占整个蜂四宝重量的百分之一。

二、制作方法

准备好了材料，下一步就是制作蜂四宝了。制作和保存蜂四宝的工具一定要注意保持干燥，以免受潮影响保质期。

- 1、把蜂蜜倒入榨汁机中。
- 2、根据自己的需求来选择加入的蜂花粉的种类。比如若想有比较好的美容功效就加荷花花粉，若想缓解疾病则可以添加油菜花粉。
- 3、加入蜂王浆。
- 4、用吸管把2g蜂胶滴入榨汁机中。
- 5、把榨汁机里的四样蜂产品一起搅拌，直到花粉完全被碾磨成粉末即可。

三、注意事项

- 1、材料的加入顺序：先加液态的蜂蜜，再加固态的蜂花粉和胶状的蜂王浆，然后是蜂胶，不要颠倒顺序。只有这样才能让它们更易于溶合。
- 2、每天早晚各一次，每次15到20g，也就是大概2勺的量。
- 3、吃不完剩下的放进冰箱冷藏室保存，10天内食用完效果为佳。

蜂四宝的颜色十分鲜亮，不仅食用方便、营养丰富，而且口味上佳，喜欢的朋友们赶快试试吧。

让蜂蜜亲口告诉你真蜂蜜和假蜂蜜的区别

任何产品的真和假之间都会存在区别，蜂蜜，不存在一模一样的真假产品，只是有些模仿得像一点，有些差一点，包括蜂蜜。真蜂蜜和假蜂蜜也是有区别的，但是可能非专业人士看不出来。无论假蜂蜜做得多真，还是会有破绽。今天，小编就一一介绍，让蜂蜜亲口告诉你蜂蜜到底是真假

通过观察我们就可以知道蜂蜜的真假，真蜂蜜和假蜂蜜之间有以下几个区别：

真蜂蜜和假蜂蜜的区别之一：气味

真蜂蜜因为是由蜜蜂采花蜜酿造而成，所以总是会有一股淡淡的花香味。这种香味不刺鼻，还有一股浓浓的蜜味。而假蜂蜜通常是由各种香精或其它糖勾兑而成的，总是会有一种刺鼻的气味，没有蜜味，而是糖浆或者是糊味。

真蜂蜜和假蜂蜜的区别之二：白色泡沫

真蜂蜜中含有大量的活性酶，其中的可以把葡萄糖分解成氧气，所以真蜂蜜的上面总是会有一层白色的泡沫，怎么撇都撇不去，撇完以后又会重新生成。而假蜂蜜没有白色的泡沫，或者是只有一点，通常只有浓缩蜜会带有一点白色泡沫。但是如果你撇去以后就不会再产生反应，不会有二次泡沫的形成。因此，白色泡沫是区别真假蜂蜜既简单又重要的根据之一。

真蜂蜜和假蜂蜜的区别之三：结晶

跟谁都没有办法阻止水会在零度以下结成冰是一样的道理，结晶是蜂蜜的自然特征，谁也没有办法阻止蜂蜜结晶。把水放进冰箱冷冻，水必定会结冰。而把蜂蜜放到冰箱冷藏，也必定会结晶，这是一个不变的道理。因此，可以把你买回来的蜂蜜放进冰箱冷藏，如果一个月还不结晶的话就是假蜂蜜，相反则是真蜂蜜。

真蜂蜜和假蜂蜜的区别之四：花粉

在蜜蜂走访花朵时，总会附带一些花粉，时间一长，就会明显的浮到蜂蜜的上方，这就是真蜂蜜。而假蜂蜜并没有花粉的成分，因此它是一成不变的，你不会感觉到花粉上浮到蜂蜜上方。

一直都有谣传说蜂蜜和豆腐一起食用会出现腹泻的情况，给出的原因是蜂蜜中含有的有机酸遇到豆腐中的蛋白质会出现化学反应，导致蛋白质的沉淀，因此出现腹泻；还有一种说法是蜂蜜和豆腐一起食用会导致的发生，这个说法并没有具体的事例和考证，那到底蜂蜜和豆腐可以一起同食吗？会产生谣言里说的化学发应吗？

一、我们先来看一下两者的营养价值：

豆腐的主要成分是蛋白质、矿物质、微量元素以及优质蛋白，而蜂蜜的主要成分是葡萄糖和果糖，以及丰富的微量元素以及矿物质，真蜂蜜在哪里买，从营养价值方面来看，两者并没有产生冲突的物质，反而有很多对人体有帮助的元素是相似的，同食可以达到好上加好的功效。

二、其次我们来看一下两者的成分：

两者都含有维生素、矿物质、蛋白质和微量元素，蜂蜜怎样好，其他物质也不会出现相互反应的现象，行业中还有句流行的话就是“离开剂量谈毒性都是耍”，两者的成分和营养物质并不冲突。退一万步说，就算真的会产生反应那也是微乎其微的，因为毒性的引发都是大量形成的，蜂蜜和豆腐没有人会天天几斤几斤的去吃吧，从这点来看，那些谣言简直就是子虚乌有。

三、科学真相

发生化学反应已经都有相应的反应物，但是蜂蜜和豆腐中并没有合适的物质去充当这个反应物，人的肠胃能提供法化学反应的几率是微乎其微的，因此有机酸和蛋白质在一起没有必要担心什么沉淀的发生，而且早在18年，好的蜂蜜是怎样的，央视就对食物相克说法进行了辟谣，如果真的有人因为蜂蜜和豆腐一起吃发生了反应，也只能说是个人肠胃不适或者比较敏感，不能因为一个两个人的个例就去反对所有人。

总结：蜂蜜和豆腐在一起吃是完全没有问题的，两者不能在一起吃的谣言完全没有任何科学根据去证实，有很多地方蜂蜜和豆腐还是一道美食，流传了很多年，也没听说这些人都因为吃蜂蜜和豆腐的事情发生。

汉都文化(图)-蜂蜜怎样好-蜂蜜由南阳汉都文化传播有限公司提供。“蜂蜜制品，初级农产品，预包装食品”就选南阳汉都文化传播有限公司（www.tfengmi.com），公司位于：河南省南阳市宛城区孔明南路建业凯旋广场凯旋中心，多年来，汉都文化坚持为客户提供好的服务，联系人：王俊。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。汉都文化期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.tfengmi.com）还是从事蜂蜜，土蜂蜜，真蜂蜜的厂家，欢迎来电咨询。