

九阳 DJ12B-A16D 全钢无网豆浆机

产品名称	九阳 DJ12B-A16D 全钢无网豆浆机
公司名称	滕州市远扬贸易有限公司
价格	340.00/个
规格参数	品牌:九阳 型号:九阳DJ12B-A16D 适用人数:3人以下(含3人)
公司地址	中国 山东 滕州市 伦达商贸城
联系电话	0086 0632 2681779 13062066817

产品详情

品牌	九阳	型号	九阳 DJ12B-A16D
适用人数	3人以下(含3人)	水容量	1L-1.5L (L)
豆浆机功能	干豆、果蔬、米糊、湿豆、五谷、玉米汁、其他	杯体材质	不锈钢杯体
研磨方式	无网研磨	豆浆机功率	751-1000W
价格范围	300-400	暂动/触动式开关	有
电源电压	220 (V)	电源频率	50 (Hz)
产地	济南		

九阳全能王豆浆机dj12b-a16d功能设置:干豆(粗、细)、湿豆、五谷、冷饮、浓汤、米糊、

核心技术:智能全营养技术杯体材质:双层杯体(内-不锈钢,外-pc喷涂)制浆量:1000-1200ml电机功率:180w加热功率:1000w额定电压:220v产品包装:机头带最新精磨器,杯体,电源线,清洁块,清洁刷,说明书,合格证,保修卡,干豆量杯,过滤网,过滤杯,过滤杯

九阳营养王豆浆机采用微电脑控制,预热粉碎煮浆延时熬煮全自动完成,可在20分钟左右做出各种豆浆,是您健康生活的好帮手。

自动调节煮浆温度,使不同的营养在不同的温度下有效释放出来,保证做出的豆浆营养多,口感好。核心卖点诠释—文火熬煮技术:采用最新一代文火熬煮专利技术,类似于“煲汤”的原理,大火烧开,

小火慢熬；然后根据营养释放的需要，自动调节加热的功率（或降低或升高），使得豆浆煮得透，食材与水充分融合，保证做出的豆浆特香浓

配料：干黄豆一杯。

功效：滋阴润燥、宽中和脾、利水下气。有降血压、消水肿的作用。

二、黑芝麻豆浆

配料：干黄豆一杯、黑芝麻1/5杯。

功效：补肾填精、健脾益智。适用于眩晕症、记忆力减退、老年痴呆症、动脉硬化等病症。

三、绿豆豆浆

配料：干绿豆1/2杯。

功效：清热解暑、利水消肿、润喉止渴、明目降压。

四、百合莲子绿豆浆

配料：干绿豆1/2杯，百合干1/3杯，莲子5枚。

功效：健脾益气、润肺止咳、清心安神、清热利尿、益肾固精。适用于肺结核、支气管炎、气阴不足、心失所养、失眠多梦等症。

五、五谷豆浆

配料：干黄豆2/3杯，大米2/3杯。

功效：健脾益气，补虚祛脂，降压降糖、适用于眩晕症、神经衰弱、营养不良、三高等症。

六、小米豆浆

配料:干黄豆1/2杯，小米1/3。

功效：健脾益气、补肾虚损。对素体亏虚，产后气血虚弱者，尤为适宜。

七、荞麦豆浆

配料:干黄豆1/2杯，荞麦1/3杯。

功效:健脾，消积。止汗。

八、玉米豆浆

配料:干黄豆1/2杯，玉米碴1/2杯。

功效:健脾益气，清热解毒，祛脂降压。适用于慢性胃炎、动脉硬化、三高等症。

九、小麦豆浆

配料:干黄豆1/2杯、小麦仁1/2杯。

功效:消渴除热、益气宽中、养血安神。常食可滋补壮体、降压、降脂、维持人体正常生理功能。

十、经典五谷豆浆

配料：干黄豆1/5杯、干大米、小米、小麦、玉米碴按1：1：1：1比例混合均匀后取2/3杯。

功效:营养均衡全面，含有丰富的蛋白质、氨基酸、维生素、微量元素和食物纤维，具有降脂、祛斑斑、抗动脉硬化、养胃养心安神，补肝解毒、利尿通便、预防糖尿病和癌症等功效。

十一、高粱小米豆浆

配料:干黄豆1/2杯、干高粱1/5杯，小米1/5杯。

功能:和胃、健脾、消积止泻。防治神经衰弱。

十二、大、小、米豆浆

配料:干黄豆1/2杯、干大米1/3杯、小米1/5杯。

功效:补中益气、止泄痢、壮筋骨、补肠胃、利小便、止烦渴。对素体亏虚，病后体虚、产后气血虚弱者尤为适宜。

十三、枸杞小米豆浆

配料:干黄豆1/2杯、干小米1/2杯、枸杞10粒。

功效:滋补肝肾、生精养血、明目安神、滋阴润肺、化痰止咳，适用于肝肾阴虚、头晕目眩、视力减退、腰酸软等。

十四、核桃、花生、大米豆浆

配料:干黄豆1/2杯、干大米1/2杯、花生20粒，核桃仁5瓣。

功效:养血健脾、润肺化痰、润肠通便、止血通乳、健脑。适用于营养不良、乳汁缺乏、贫血、便秘、动脉硬化、心血管病等病症。

十五、黑豆黑芝麻豆浆

配料：黑豆1/2杯，糯米1/2杯，黑芝麻1/5杯。

功效：祛风除热、调中下气、活血、解毒、利尿、明目、养肝补气，生精养发。适用于肝肾不足、大便结燥。病后虚羸，须发早白等症。

十六、黄米豆浆

配料:干黄豆1/2杯、黄米1/3杯。

功效:补肝肾，健脾胃，疗疮解毒。适用于体弱多病，面生疗疮者食用。具有安眠功效，主治阳盛阴虚、夜不得眠。

『制法』1、将花生浸泡6-12小时，备用。2、将泡好的花生装入豆浆机网罩中，将水装入杯体，启动机器，十几分钟后花生乳即成。 prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office"

『功效』补脑、健身、益智。

消暑冷饮

『香蕉奶昔』

『用料』香蕉100克；鲜奶1升（1000毫升）香草冰淇淋50克；白糖适量。

『制法』香蕉去皮洗净切块一同放入网罩（豆浆网或米糊网）内，往杯体内加入鲜奶1升（1000毫升），装好米糊机，启动“粉碎”键数次后，放入冰淇淋，即可。

『特点』香滑爽口，甜而不腻；营养丰富，富含维生素。

『备注』放入冰箱内冰冻后效果会更好。

『草莓奶昔』

『用料』草莓100克；鲜奶1升（1000毫升）香草冰淇淋50克；白糖适量。

『制法』将草莓洗净切块一同放入网罩（豆浆网或米糊网）内，往杯体内加入鲜奶1升（1000毫升），装好米糊机，启动“粉碎”键数次后，放入冰淇淋，即可。

『特点』色泽红润，口感冰爽，夏日食用，可解暑润肺。

『备注』放入冰箱内冰冻后效果会更好。

『香橙苹果什饮』

『用料』橙子50克苹果100克；鲜奶1升（1000毫升）蜂蜜若干。

『制法』将香橙，苹果洗净切块一同放入网罩（豆浆网或米糊网）内，往杯体内加入鲜奶1升（1000毫升），蜂蜜若干装好米糊机，启动“粉碎”键数次后，即可。

『特点』酸甜绵软，口感细滑。

『备注』放入冰箱内冰冻后效果会更好。

『蜜桃鲜蛋液』

『用料』牛奶1升（1000毫升）鸡蛋2只，新鲜或罐装蜜桃2个，蜜桃冰淇淋适量。

『制法』将鸡蛋打碎，新鲜洗净，或罐装蜜桃切块一同放入网罩（豆浆网或米糊网）内，往杯体内加入牛奶1升（1000毫升），装好米糊机启动“粉碎”键数次后，放入冰淇淋即可饮用。

『特点』营养丰富，最适合早餐饮用。

『备注』用同样的制法，可随便配以自己喜爱的鲜果、冰淇淋，制美味饮料。

『消暑酸奶』

『用料』 绿豆50，香蕉50克；酸奶1升（1000毫升）白糖适量。

『制法』 将绿豆浸泡（6-16）小时备用，将泡好的绿豆，洗净香蕉切块一同放入网罩（豆浆网或米糊网）内，往杯体内加入酸奶1升（1000毫升），装好米糊机，启动“粉碎”键数次后，放入糖即可。

『特点』 营养丰富、口感好，可解渴降温，是夏日最好的饮品。

『备注』 放入冰箱内冰冻后效果会更好。

营养膳食纤维

『小豆腐』

『用料』 豆渣适量、葱、姜沫、鸡蛋2个、盐、味精、油等

『制法』 用油、葱花蒸锅后加入豆渣翻炒两下，打入鸡蛋，继续翻炒三五分钟，加入盐、味精等调味品即可。

『作用』 含丰富的营养，常吃能健身补脑。

『豆渣丸子』

『用料』 豆渣适量、瘦肉1-2两、鸡蛋2个、青菜少许、面粉适量、食盐适量

『制法』 将瘦肉和表菜切碎，和豆渣、鸡蛋、面粉一块搅和，调入食盐，做成丸子，入锅煮熟即可。

『作用』 营养丰富全面，适于补虚。

『豆渣蛋饼』

『用料』 鸡蛋3个、豆渣100克、葱花、盐、食油适量

『制法』 1、将豆渣装入盆中，打入鸡蛋，并将盐葱花等加入其中搅拌均匀。2、将少许食油倒入炒勺内，待油热后将准备好的豆渣鸡蛋倒入其中，摊平四五分钟后即可食用。『特点』 做出的豆渣蛋饼色黄味香，含有丰富的蛋白质。尤其适合厌食、肥胖或营养不良的儿童和老人食用。

『五豆窝头』

『用料』 五豆豆渣100克、玉米面40克、水少许

『制法』 将五豆豆渣放入盆中，加入玉米面，搅拌均匀，捏成窝头，入锅蒸十分钟即可。『特点』 五豆窝头有丰富的营养，具有降脂补脑降压等多种作用，中老年人经常食用对保健养生大有益处