

# 新乡熟五谷杂粮 东旭粮油品质保障 熟五谷杂粮供应商

产品名称	新乡熟五谷杂粮 东旭粮油品质保障 熟五谷杂粮供应商
公司名称	德州市东旭粮油调味品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市经济开发区崇德三大道7006号
联系电话	15853422735

## 产品详情

研究表明，五谷杂粮可养五脏。早在古代就有“一谷补一脏”的说法。中医认为，五谷不仅可以果腹，还是五脏食疗养生的好食材。跟着五谷杂粮批发厂家一起看看吧。

一、大米重润fei 大米涵盖稻米、紫米等，在出现肺热、咳嗽等症状时，具有很好的滋yin润fei的作用。大米，入脾、胃、肺经，具有补中yi气、健脾和胃、滋yin润fei、除烦渴的作用。古代的养生家倡导“晨起食粥”以生津液，因此，因肺阴亏虚所致的咳嗽、便mi患者可早晚喝些大米粥。

做法：用小火熬制大米粥，直至米汤浓稠，只喝米汤不吃米粒，随时可服用。二、大豆重养 大豆中的黑豆被称为“之谷”，中医认为它具有补shen强身、解du、润肤的功效，特别适合xu的人食用，对xu、浮肿有较好的食疗作用。做法：泡发后打制成豆浆，或煮黑豆粥，每天早晚各一次。

三、小米重养脾 小米是五谷之首，常食能补脾益胃。小米对脾虚体弱的人而言，可谓是进补的上品，熟五谷杂粮供应商，可补中yi气、延年yi寿。煮小米粥时，待到粥熟后稍稍冷却沉淀，可以看到粥的上层浮有一层细腻的粘稠物，也就是粥油。粥油具有保护胃粘膜、补益脾胃的功效，适合慢性wei炎患者食用。煮小米粥时，新米的补益效果比陈米好。做法：熬一锅小米粥，用汤匙撇出小米粥上层的精华米油，空腹喝下，熟五谷杂粮制作方法，有很好的养脾胃的疗1效，每天早晚均可服用。

四、小麦重养心 小麦被称为“五谷之贵”。中医认为它能养心安shen、除烦去燥。对消除女性更年期综合征、自汗盗汗以及烦躁情绪有食疗作用。

做法：取带皮的全小麦熬粥，或去中药dian买一些浮小麦熬水，每天早中晚服用。

五、高粱重养gan。高粱是五谷里不可缺的配角，具有养gan益胃、收敛的功效，尤其是患有慢性fu泻的人，持续吃一段时间后，会有良好的功效。

枸杞子含有丰富的胡萝卜素、多种维生素和钙、铁等健康眼睛的必需营养物质，熟五谷杂粮厂家，故有明目之功，俗称“明眼子”。

作为传统中药，枸杞性平味甘，具有滋补gan shen、益精明目、runfei的功效。通过化学成分分析，新乡熟五谷杂粮，枸杞的果实检测出含有丰富的天然胡萝卜素、维生素C、枸杞蛋白多糖、甜菜碱、亚油酸以及铁、磷、钙等营养成分，有补虚anshne、明目qufeng、滋runfei以及hugan kangzhongliu等作用。

药理作用：对功能有影响作用。

性味：枸杞子：甘，平。枸杞叶：苦、甘；性凉。

功能：枸杞子：yanggan，滋，runfei。枸杞叶：补虚益精，清热明目。

粗五谷杂粮营养好、膳食纤维多、饱腹感强、血糖上升慢，对预防肥胖、糖尿bing、心1血管疾病甚至ai症都很有帮助。现在全世界都在提倡吃粗五谷杂粮，你还不吃吗？在不少人看来，粗粮的一大问题就是难吃。这可真是冤枉粗五谷杂粮，那是没吃对。粗五谷杂粮怎么做好吃：全麦面包、馒头口感粗糙，吃不下去，解决方法很简单：烤。全麦食品的口感尽管不太好，但有一点是其它同类食品没有的，那就是烤制后比白面包白馒头更香——因为其中所含的戊聚糖在高温下会产生香气。

因此我们可以尝试着在全麦面包上涂一些少许橄榄油，然后用平锅略微烤制，或者有条件的可以用烤面包机、烤箱更加方便，让面包表面变脆，味道变香，是非常棒的早餐。

新乡熟五谷杂粮-东旭粮油品质保障-熟五谷杂粮供应商由德州市东旭粮油调味品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。德州市东旭粮油调味品有限公司（[www.dzdxly.cn](http://www.dzdxly.cn)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.dzdxly158.com](http://www.dzdxly158.com)）还是从事山东低温烘焙五谷杂粮，山东烘焙五谷杂粮，山东现磨五谷杂粮的厂家，欢迎来电咨询。