

燕窝课堂“教您如何挑选优质燕窝！”开课啦！



童鞋们!还在为选购燕窝发愁吗?今天跟随上官燕来学习选购燕窝了,让我们的生活更精致,更美好!
——爱生活,爱燕窝

如何选燕窝

一、干度对比

优质燕窝干度一般达到 98 成以上干度较好的燕窝便于保存,不易发霉,干度足的燕窝容易折断。

劣质燕窝干度不达标,在 9 成左右干度不足的燕窝可以弯曲,而且容易发霉,是欺骗消费者的手段。

优质燕窝

劣质燕窝

一.干度对比



优质燕窝干度一般达到98成以上干度较好的燕窝便于保存，不易发霉，干度足的燕窝容易折断。



劣质燕窝干度不达标，在9成左右干度不足的燕窝可以弯曲，而且容易发霉，是欺骗消费者的手段。

二、刷胶的对比辨别

优质燕窝在光线下纹路清晰分明可以清晰看到手工挑毛后留下的缝隙，无添加其他杂质。

劣质燕窝为了美观、增重，挑毛后用添加物修补燕窝，此类燕窝纹理不清，添加物更危害消费者健康。

三、有无漂白、染色、药水去毛的对比

天然燕窝颜色偏灰或者偏黄，后期加工不会破坏燕窝原色，手工挑毛后残留的小燕窝清晰可见。

劣质燕窝为了节约工序，减低成本，使用药水去毛，把燕窝漂染为纯白色或深红色，以次充好。

三.有无漂白、染色、药水去毛的对比



天然燕窝颜色偏灰或者偏黄，后期加工不会破坏燕窝原色，手工挑毛后残留的小燕窝清晰可见。



劣质燕窝为了节约工序，减低成本，使用药水去毛，把燕窝漂染为纯白色或深红色，以次充好。

四、有无贴碎、补碎的对比

优质燕窝底部燕囊燕丝少而自然。纯手工挑毛时会造成底部燕囊燕丝大量掉落，优质燕窝不会将燕囊燕丝重新添加至燕窝中。

劣质燕窝为了增重，在底部增加大量的燕碎，这些燕碎并非原盏掉落的燕碎，除了外观不自然，品质也值得怀疑。

五：发头的对比

发头是指燕窝泡发前后的重量比，优质燕窝发头一般在 7-9 倍，但是燕窝的泡发也讲究方法和技巧，发头和泡发的时间有也关系。

劣质燕窝因为加湿，药水去毛，添加杂质等原因，坏了燕窝本身的成分，导致发头相对较小，炖煮后的口感也不及优质燕窝。

五.发头的对比



发头是指燕窝泡发前后的重量比，优质燕窝发头一般在7-9倍，但是燕窝的泡发也讲究方法和技巧，发头和泡发的时间有也关系。



劣质燕窝因为加湿，药水去毛，添加杂质等原因，坏了燕窝本身的成分，导致发头相对较小，炖煮后的口感也不及优质燕窝。

六、口感的对比

优质燕窝炖煮后有淡淡的蛋白清香，入口软滑，燕盏类产品炖煮后仍呈透明丝状。

劣质燕窝由于添加物的原因，炖煮后口感差或伴有刺激性气味，炖煮后呈糊状。

六.口感的对比



优质燕窝炖煮后有淡淡的蛋白清香，入口软滑，燕盏类产品炖煮后仍呈透明丝状。



劣质燕窝由于添加物的原因，炖煮后基本任何香味，口感差或伴有刺激性气味，炖煮后呈糊状。