

SK Agrico

Cẩm Nang

Yến Sào

Món quà từ thiên nhiên

Nguồn dinh dưỡng quý giá của tạo hóa dành cho bạn !



SK Agrico

Mục Lục

I	Tác dụng của tổ yến	03
II	Cách sử dụng tổ yến	04
III	Hướng dẫn làm sạch tổ yến	06
IV	Hướng dẫn bảo quản tổ yến	08

SẢN PHẨM CỦA CHÚNG TÔI
CAM KẾT KHÔNG SỬ DỤNG
BẤT KỲ **MỘT LOẠI HÓA CHẤT**
NÀO TRONG QUÁ TRÌNH
LÀM SẠCH LÔNG CỦA TỔ YẾN
VÀ **HOÀN TOÀN BẰNG**
PHƯƠNG PHÁP THỦ CÔNG



I. TÁC DỤNG CỦA TỔ YẾN



Giúp da trẻ đẹp



Giúp đôi mắt khỏe



Cải thiện tiêu hóa



Phục hồi sức khỏe sau sinh



Tăng cường hệ miễn dịch,
có thể chống lại bệnh tật



Ngăn ngừa tình trạng lão hóa



Hỗ trợ điều trị bệnh



Tốt cho sức khỏe của xương



Có lợi cho sức khỏe não bộ, bảo vệ thần kinh



II. CÁCH SỬ DỤNG YẾN SÀO

1/ CÁCH DÙNG TỔ YẾN ĐƠN GIẢN VÀ HIỆU QUẢ NHẤT

Cách chế biến, sử dụng đơn giản và hiệu quả nhất là chưng tổ yến với đường phèn. Vì đây là cách giữ được nguyên vẹn các chất có trong tổ yến. Nếu quý khách muốn dùng chung với các món khác thì nên nấu món đó xong rồi mới trộn yến đã chưng vào dùng chung với nhau.



Nên dùng tổ yến thường xuyên và đều đặn mỗi ngày với một lượng vừa đủ cho từng người thay vì thỉnh thoảng mới dùng với liều lượng lớn. Vì yến sào dùng thường xuyên và lâu dài mới mang lại hiệu quả tốt nhất.



2/ CÁCH DÙNG TỔ YẾN HIỆU QUẢ CHO TRẺ EM

Đối với trẻ bị suy dinh dưỡng, hay mắc các bệnh do môi trường thay đổi thì việc dùng yến sào sẽ giúp bổ sung thêm nhiều Acid Amin, Canxi, Protein và các nguyên tố vi lượng khác có tác dụng tăng cường hệ miễn dịch cho trẻ, giúp bé hấp thu và tiêu hóa tốt hơn qua màng ruột. Bé được dùng tổ yến thường xuyên chóng lớn, tăng cường kích thích sinh trưởng của các tế bào...



1



Bé dưới 12 tháng tuổi:

không nên dùng yến sào vì các chức năng của cơ thể chưa hoàn thiện, hệ tiêu hóa còn yếu nên chưa thể hấp thu các dưỡng chất có trong yến.

2



Trẻ em 1 – 3 tuổi:

đây là giai đoạn cơ thể bé cần củng cố hệ miễn dịch để tránh các bệnh thông thường như: ho, cảm lạnh, cảm cúm ... Giai đoạn này bé chỉ nên dùng 50gr yến sào trong 1 tháng và dùng đều đặn mỗi ngày. Không nên cho bé dùng trước các bữa ăn chính trong ngày, vì vị ngọt của tổ yến sẽ làm cho bé biếng ăn. Nên cho bé ăn thử để tránh trường hợp cơ thể không tiếp nhận yến sào. Nếu bé có dấu hiệu đau bụng thì nên ngừng việc cho bé ăn lại.

3



Trẻ em 3 – 10 tuổi:

cơ thể trẻ đang trong quá trình phát triển trí tuệ lẫn thể chất, giai đoạn này việc bổ sung dinh dưỡng là điều cần thiết nhất. Nên cho trẻ dùng đều đặn cách ngày 1 lần, khoảng 100gr yến trong 1 tháng.

— Yến sào – Dinh dưỡng vàng cho tương lai khỏe mạnh của bé —

3/ CÁCH DÙNG YẾN SÀO HIỆU QUẢ CHO PHỤ NỮ MANG THAI

Tổ yến có thể coi là nguồn dinh dưỡng bổ sung hoàn hảo cho người mẹ và đứa con sắp chào đời. Tổ yến có thể cung cấp cho cơ thể một lượng dinh dưỡng phong phú, giúp tăng cường sức khỏe cho cả mẹ lẫn bé. Ngoài ra, phụ nữ khi mang thai dùng yến sào sẽ nhanh lấy lại sức khỏe nhờ hoạt chất EGF có trong yến. Các bà mẹ nên chú ý cách dùng qua từng giai đoạn phát triển thai nhi như sau:

1



Tháng 1 – 3:

trong giai đoạn này không nên dùng yến sào.

2



Tháng 3 – 7:

giai đoạn này hệ thống tiêu hóa của thai nhi đã ổn định, hệ thống miễn dịch bắt đầu phát triển nên việc bổ sung nguồn dinh dưỡng lúc này là cần thiết. Các bà mẹ nên dùng đều đặn cách ngày khoảng 6 – 7gr yến. Trung bình 1 tháng khoảng 100gr yến.

3



Tháng 8,9:

giai đoạn này thai nhi đã phát triển đầy đủ, bé dành thời gian phần lớn là để ngủ. Nên trong giai đoạn này, việc bổ sung nhiều nguồn dinh dưỡng là không cần thiết. Các bà mẹ nên giảm liều lượng còn khoảng 5gr yến sào. Nên dùng cách ngày, trung bình 1 tháng khoảng 70gr yến.

LƯU Ý:

Uống yến vào buổi sáng lúc đói hoặc buổi tối trước khi đi ngủ 30 phút để cơ thể hấp thụ dinh dưỡng tốt nhất.



4/ CÁCH SỬ DỤNG YẾN SÀO

HIỆU QUẢ CHO NGƯỜI LỚN TUỔI

Yến sào đặc biệt rất tốt cho người già, cần hồi phục sức khỏe sau khi đau ốm, phẫu thuật... Vì thành phần Yến sào rất giàu **Proline (5,27%)**, **Acid Aspartic (4,69%)** là các chất rất quan trọng cho sự tăng trưởng mô và cơ, tái tạo tế bào. Từ đó, yến sào giúp tăng lượng hồng cầu trong máu, kích thích sinh trưởng tế bào, phục hồi các tế bào bị tổn thương, chống sự lão hóa, tăng cường tuổi thọ.



LIỀU DÙNG KHUYẾN NGHỊ

Tháng đầu tiên:

mỗi ngày dùng

5gr/lần,

trung bình khoảng

150gr/tháng.

Tháng thứ 2 trở đi:

dùng đều đặn
cách ngày

6gr/lần,

khoảng **90gr/tháng.**



Bồi bổ cơ thể – Tăng sức đề kháng – Sống khỏe mỗi ngày

5/ CÁCH SỬ DỤNG TỔ YẾN HIỆU QUẢ CHO NGƯỜI BỆNH



Trong thành phần của Tổ yến có chứa chất **Acid Syalic** có tác dụng hồi phục nhanh cơ thể khi bị tổn thương hồng cầu. Một số Acid Amin có hàm lượng cao như **Acid Aspartic (4,69%)**, **Proline (5,27%)** giúp phục hồi các tế bào cơ, mô tế bào. Đặc biệt Acid Syalic và **Tyrosine** giúp phục hồi nhanh cơ thể bệnh nhân ung thư sau xạ trị, hóa trị, bệnh nhân sau khi mổ (nhất là về phổi, thận). Chính vì thế, việc bổ sung nguồn dinh dưỡng từ yến sào đối với người bệnh là điều rất cần thiết.

Người bệnh đang trong giai đoạn điều trị nên dùng đều đặn mỗi ngày 1 chén yến chưng đường phèn, trung bình dung khoảng 150gr yến sào 1 tháng.



Tác dụng của tổ yến với bệnh nhân ung thư



• Bổ sung nguồn dinh dưỡng thiết yếu



• Kích thích sản sinh các tế bào miễn dịch



• Thúc đẩy tốc độ phục hồi tổn thương



• Giảm ức chế miễn dịch đường ruột



• Cải thiện giấc ngủ, điều hòa tinh thần





III. HƯỚNG DẪN LÀM SẠCH TỔ YẾN



1/ CÁCH LÀM SẠCH YẾN THÔ:



Khi làm sạch lông yến, **không nên ngâm tổ yến vào nước nóng**, vì nước nóng sẽ làm tan yến và làm mất một số khoáng chất.



Không nên dùng bất kì chất gì để tẩy rửa tổ yến ngoài nước sạch. Nhiều trường hợp sử dụng rượu, dầu ăn... để tẩy rửa là không cần thiết và cũng làm mất chất, mất mùi vị.



Thời gian ngâm tổ yến **không quá lâu**, khi thấy yến rơi ra là được.



THỜI GIAN NGÂM TỔ YẾN THEO TỪNG LOẠI SẢN PHẨM



1. Yến tinh chế sợi:

ngâm tổ yến từ 30 - 40 phút



2. Chân yến thô:

ngâm chân yến từ 5 - 6 tiếng



3. Yến thô tổ AB:

ngâm tổ yến từ 5 - 6 tiếng



4. Yến tinh chế A5 định hình:

ngâm tổ yến từ 1,5 đến 2 tiếng



5. Yến tinh chế vụn:

ngâm tổ yến từ 10 - 15 phút



*Làm sạch đúng cách – Giữ trọn tinh túy
cho món quà từ thiên nhiên.*



2/ CÁCH CHƯNG TỔ YẾN ĐÃ LÀM SẠCH

Chung yến đúng và khoa học là như thế nào? Điều lưu ý khi chúng ta chung yến chính là đảm bảo được chất lượng sợi yến dai ngon. Nhưng quan trọng hơn hết là giữ được toàn bộ dinh dưỡng có trong tổ yến. Cụ thể các bước thực hiện như sau:

LƯU Ý:



Bước 1: Chuẩn bị dụng cụ, chung cách thủy hoặc nồi chung yến chuyên dụng.



Bước 2: Sơ chế/ Vệ sinh tổ yến, kiểm tra lại lần cuối.



Bước 3: Theo tỉ lệ 10g Yến (tương đương = 1 tổ yến) + 700 ml nước, cho thêm đường phen tùy theo sở thích cá nhân.



Bước 4: Sau đó chung yến cách thủy hoặc trong nồi chung yến chuyên dụng. Nhiệt độ khoảng qua 85 độ C, tối đa trong 10 phút với chung cách thủy. (vận lửa riu riu nhỏ). Đối với nồi chung yến, thời gian sẽ từ 15 phút do quá trình gia nhiệt chậm hơn.



Bước 5: Khi đủ thời gian thì tắt bếp và lấy yến ra dùng.



Vài trường hợp khi nấu xong yến vẫn giữ hình dạng tai như ban đầu, chỉ cần lấy muỗng nhỏ khuấy đều để yến bung và tới ra rồi sử dụng bình thường.

NGOÀI CÁCH NẤU MÓN TỔ YẾN CƠ BẢN TRÊN,
TỔ YẾN CÒN ĐƯỢC GIA CHẾ NẤU RẤT NHIỀU MÓN ĂN NGON KHÁC NHU:

- ✦ Yến sào hạt sen
- ✦ Yến sào bồ câu non
- ✦ Yến đu đủ
- ✦ Yến cùng cua bách hoa
- ✦ V.v...



IV.

HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN TỔ YẾN

YẾN ĐÃ LÀM SẠCH:

- ❗ Nếu không nấu yến ngay sau khi làm sạch, nên vắt khô yến rồi cho vào túi lạnh, ngăn đông. Thời gian lưu trữ yến khoảng 1 tuần, nếu muốn lưu lâu hơn, nên bật quạt thổi cho yến thật khô rồi cất vào hộp kín, nơi khô ráo (tránh phơi nắng).
- ❗ Yến là thực phẩm bổ dưỡng, không phải vị thuốc thần kỳ, nên nếu có yến, chúng ta hãy dùng dần, không nên cất giữ từ năm này sang năm khác.
- ❗ Tuy tổ yến có thể lưu giữ rất nhiều năm nếu giữ khô ráo, nhưng nếu để quá lâu có thể gây mất chất, biến chất. Tuyệt đối không sử dụng yến bị nấm mốc...

“

KHÔNG PHẢI KIM CƯƠNG NÀO CŨNG NHƯ NHAU - TỔ YẾN CŨNG VẬY

**HÃY LÀ NGƯỜI TIÊU DÙNG THÔNG THÁI
CHỌN CHO BẢN THÂN, CHO NGƯỜI THÂN
TỔ YẾN CHẤT LƯỢNG NHẤT !!!**

”



SK Agrico

CÔNG TY CỔ PHẦN SK AGRICO

☎ 0258 6508 508

☎ 0974 055 527 - 0971 070 156

✉ SKAGRICO.KHANHHOA@GMAIL.COM



Quét mã để
kết nối với chúng tôi