

CÔNG DỤNG VÀ CÁCH CHẾ BIẾN NHUNG HƯƠU

CÔNG DỤNG:

Theo Đông y, Nhung Hươu được coi là vị thuốc bổ dùng trong các trường hợp cơ thể suy nhược, thần kinh suy nhược, lao động chân tay và trí não quá tải. Cũng theo Đông Y, nhung hươu nài vị ngọt, tính ấm, vào 4 kinh: can, thận, tâm, tâm bào. Có tác dụng ôn thận, tráng dương, bổ tinh khí, bổ máu, làm mạnh gân xương, làm giảm quá trình lão hoá, kéo dài tuổi thọ...

Theo Tây Y, Nhung Hươu có tác dụng bổ toàn thân, sáng khoái tinh thần, vết thương mau lành, ăn ngủ tốt, tạo huyết, bổ tim ảnh hưởng tốt đến chuyển hoá các protid, glucid... dùng chữa các chứng bệnh do thận dương không đủ. Nam giới liệt dương, đái són, vầng đầu, ù tai, đau lưng, mỏi gối, trẻ em chậm lớn, chậm biết đi, phụ nữ kinh nguyệt ra quá nhiều, chảy máu tử cung, bạch đới...

CÁCH CHẾ BIẾN:

Đối với Nhung Hươu Tươi:

Cách 1: Cháo nhung hươu (cách chế biến tốt nhất).

Nhung tươi thái lát mỏng sau đó xay nhỏ bỏ vào ngăn đá để dùng nấu cháo ăn hàng ngày (có thể dùng máy xay sinh tố để xay nhung). Mỗi bận dùng 0,5g đến 3g(1 thìa cafe) nhung đã xay nhỏ cho vào một tô cháo còn nóng ăn ngay, mỗi ngày dùng một đến hai lần.

Cách 2: Nhung hươu hấp cơm

Nhung hươu thái lát mỏng hấp với cơm dùng hàng ngày. Lăn dùng từ 0,5g đến 3g(một thìa cafe nhỏ), mỗi ngày một đến hai lần.

Cách 3: Nhung hươu nấu canh

Nhung hươu thái lát mỏng, băm nhỏ cho vào bát canh nóng dùng hàng ngày. Lăn dùng từ 0,5g đến 3g(một đến hai lát mỏng hoặc một thìa cafe nhỏ), mỗi ngày một đến hai lần.

Cách 4: Nhung hươu ngâm mật ong

Nhung hươu thái lát mỏng rồi xay nhỏ cùng mật ong. Dùng ăn trước mỗi bữa cơm, mỗi lần dùng một thìa cafe trước lúc ăn cơm.

Cách 5: Nhung ngâm rượu:

Nhung tươi mới cắt xong đem ngâm với rượu gạo (7 ngày sau mới được dùng), Một lạng (100g) tốt nhất là ngâm với 3 lít rượu gạo. Mỗi lần uống một đến hai chén trước bữa ăn.

Đối với Nhung Hương Sấy Khô:

Nhung hương sấy khô thái lát mỏng, mỗi ngày dùng 2 đến 3 lát vào bữa sáng và bữa tối bằng cách tán bột hoặc để nguyên lát sắc lấy nước uống.

Nhung Hương sấy khô thái lát, sau đó sao giòn cho cháy hết lớp lông nhung mịn ở ngoài. Tán thành bột và dùng hàng ngày bằng các cách sau:

Cách 1: Cháo Nhung Hương:

Cho 01 muỗng nhỏ bột nhung hương vào bát cháo nóng, khuấy đều và ăn ngay (cho nhung hương vào như nêm một gia vị). Mỗi ngày dùng hai lần vào sáng sớm và trước khi đi ngủ.

Cách 2: Trà Nhung Hương:

Cho nửa muỗng nhỏ bột nhung hương vào 1 ly nước sôi nóng và khuấy đều, đợi khoảng 3 phút là có thể dùng được (uống cả bã nhung). Có thể cho thêm mật ong vào để tăng thêm hương vị.

Cách 3: Nhung Hương ngâm Mật Ong:

Cho bột nhung hương vào mật ong (10g nhung khô ngâm với 1 lít mật ong rừng), khuấy đều. Ngâm sau 7 đến 10 ngày là dùng được. Mỗi ngày dùng 2 thìa mật ong ngâm nhung vào buổi sáng và buổi tối trước khi đi ngủ.

Cách 4: Canh Nhung Hương:

Cho nửa thìa bột Nhung Hương vào một chén canh nhỏ đun sôi 3 phút là có thể dùng ngay.

Ngoài ra còn có nhiều cách chế biến, kết hợp với nhiều loại dược liệu khác nhau.

www.nhunghuou.com

NHUNG HƯƠNG - HƯƠNG SƠN
Điện thoại đặt hàng: 0978 999 067
Email: tronggiap@nhunghuou.com

Một số hình ảnh

www.nhunghuou.com

NHUNG HƯƠNG - HƯƠNG SƠN
Điện thoại đặt hàng: 0978 999 067
Email: tronggiap@nhunghuou.com



NHUNG HƯƠNG TƯƠI

Call: 0978 999 067

Nhung Hương Hương Sơn Tươi

www.nhunghuou.com

NHUNG HƯƠNG - HƯƠNG SƠN
Điện thoại đặt hàng: 0978 999 067
Email: tronggiap@nhunghuou.com

www.nhunghuou.com

NHUNG HƯƠNG - HƯƠNG SƠN
Điện thoại đặt hàng: 0978 999 067
Email: tronggiap@nhunghuou.com



NHUNG
HƯƠNG

NHUNG HƯƠNG SẤY KHÔ

Nhung Hươu sấy khô nguyên cặp (mỗi cặp loại này nặng dưới 300g)



NHUNG HƯƠNG SẤY KHÔ

Call: 0978 999 067

Nhung Hươu Hương Sơn sấy khô thái lát