



元气慢饮

开启健康鲜生活



Nourish Your Body, Enrich Your Soul

滋养身心，丰富心灵

“是泥土的味道、露水的湿润
从自然怀抱中精挑细选
酸与甜演绎着生命乐章
红、橙、绿、黄丰富多彩
传递着阳光的能量
滋养着我们的身心”





自然精选

1 / 怎么挑选蔬果

3 / 食材处理妙招

5 / 鲜饮有益



纯汁100%

9 / 西芹汁

11 / 胡萝卜汁

13 / 姜汁

15 / 小麦草汁

抗氧化先锋

19 / ABC甜菜汁

21 / 超模排毒水

22 / 畅轻小麦草

23 / 酸橙姜黄饮

畅饮无腹担

27 / 紫甘蓝鲜柠

29 / 青绿西蓝花

31 / 清火杨桃





目录

沁爽特调

- | | |
|------------|------------|
| 35 / 茉香油柑茶 | 37 / 冷萃苦哈哈 |
| 39 / 醉青提 | 41 / 贵妃荔枝露 |



国风小食

- | |
|-------------|
| 45 / 姜汁撞奶 |
| 47 / 秋梨膏棒棒糖 |



浪漫甜心

- | |
|------------|
| 51 / 缤纷吸吸冻 |
| 53 / 法式软糖 |

别样风味

- | |
|-------------|
| 57 / 三色福饺 |
| 59 / 胡萝卜小葱饼 |





CHAPTER 1

自然精选



怎么挑选蔬果

成人每天应摄入充足的蔬菜水果，蔬菜不少于300g，深色蔬菜应占1/2，水果为200-350g。

——数据来源于《中国居民膳食指南》

使用原汁机制作纯天然蔬果汁，可以很好地保留营养素，选择食材时，可挑选汁水较多，质地偏硬的蔬果，更利于榨汁。

挑选蔬果，注意看以下三点，食材更新鲜：

- ①看色泽：表皮饱满不干瘪，颜色鲜亮。
- ②看重量：新鲜的蔬果，因为水分足，拿在手里有沉甸甸的感觉。
- ③看时令：应季蔬果日照充足，营养丰富，口感好，人工干预少更健康。





食材处理妙招

从市场上购买蔬果，可能存在农残、杂质、虫卵等问题，学会高效清洗蔬果，让饮食更健康。使用醋、盐、小苏打、果蔬清洗剂等浸泡清洗，可以起一定作用。

针对不同类型的蔬果，可以参考以下处理方式：

绿叶菜、花椰菜等：

- 1、先用流动水将食材表面杂质冲干净
- 2、在清水中加入2勺盐，放入食材浸泡10-15分钟
- 3、再次用清水冲洗干净，控干水分即可



果实类：

- 1、用流动水冲洗，配合软毛刷、盐粒刷洗表面
- 2、在清水中加入适量果蔬清洗剂，放入食材浸泡10-15分钟
- 3、再次用清水冲洗干净，去除不可食用的表皮、果核等

根茎类：

- 1、用清水浸泡5分钟，冲洗表皮杂质
- 2、去除表皮即可





鲜饮有益

蔬菜要打汁、水果要生吃。

蔬菜汁由于去除了难以消化的粗膳食纤维，保留了汁液最丰富的营养，因此在所有的生鲜食材中具有最高的营养价值。在食用蔬菜汁后，不用等待耗时费力的消化，养分在几分钟内就可以进入血液和细胞。而这就是为什么常喝蔬菜汁的人，很快能够改善健康。

——杨定一《真原医》

蔬菜水果的高摄入均能降低心血管疾病和脑卒中的发生率和死亡率；而且水果中的柑橘、100%果汁和苹果以及蔬菜中的葱类、胡萝卜、十字花科、和绿叶蔬菜具有更好的效果。



果蔬榨汁脱离了高温烹煮，能更大限度上保护营养素，尤其是高温下容易被破坏的，如维C、维A、多酚等结构不稳定的营养素。而现榨现喝的果蔬汁，营养的留存率更高，让身体摄入更多营养。



CHAPTER 2

纯汁100%





西芹汁

西芹500g



做 法

- 1、彻底清洗西芹，可使用小毛刷去除表皮杂质
- 2、将西芹整根放入原汁机进行榨汁

小 贴 士

西芹叶片营养更加丰富，可以一起榨汁。西芹有抗癌、补血、降血压等功效。





胡萝卜汁

胡萝卜3根



做 法

1、去除胡萝卜的皮，切成条状

2、将胡萝卜放入原汁机进行榨汁







姜汁

老姜500-800g

做 法

- 1、用毛刷将生姜表皮泥沙刷干净，切成合适大小的小块
- 2、将生姜放入原汁机进行榨汁

小 贴 士

用不完的姜汁可以冷冻保存更长时间。



小麦草汁

小麦草500g



做 法

- 1、彻底洗净小麦草，沥干表面水分
- 2、将小麦草放入原汁机中榨汁

小 贴 士

最好选用有机无污染环境生长的小麦苗，营养更丰富。



A photograph of a healthy smoothie. In the foreground, a glass filled with a bright green liquid, likely kale or spinach juice, sits on a wooden surface. Behind it is a glass of red juice, possibly beet or carrot juice. A slice of ripe orange rests on the wooden board to the left. The background is a soft-focus green, suggesting a natural, outdoor setting.

CHAPTER 3

抗氧化先锋



ABC甜菜汁

苹果1个、甜菜根1个、胡萝卜1根





做 法

- 1、洗净苹果表皮后，切成合适大小的小块
- 2、彻底清洗甜菜根、胡萝卜，去除表皮，切成条状
- 3、将食材依次放入原汁机榨汁

小 贴 士

常喝ABC甜菜汁，可以补气血、提升体力。



超模排毒水

羽衣甘蓝3-5片、橙子1个

雪梨半个、柠檬1/4个

做 法

- 1、彻底清洗羽衣甘蓝，可撕成两半以便放入原汁机
- 2、去除橙子、柠檬的皮，切成小块
- 3、雪梨洗干净切成小块
- 4、将食材依次放入原汁机榨汁

小 贴 士

羽衣甘蓝叶片不易清洗，可用盐水浸泡，将其彻底洗净。



畅轻小麦草

小麦草100g、茴香头半个、凤梨1/4个、薄荷1小把

做 法

- 1、小麦草、薄荷彻底洗净后，沥干多余水分
- 2、茴香头洗净后切成小条
- 3、凤梨去皮后切成小条
- 4、将食材依次放入原汁机榨汁



酸橙姜黃飲

橙子1-2个、姜黃150g、鳳梨1/4个、檸檬1/4个





做 法

- 1、橙子、凤梨、柠檬去皮后，切成小块
- 2、姜黄洗净后，切成小条
- 3、将食材依次放入原汁机榨汁

小 贴 士

姜黄有非常高的药用价值，姜黄素能够调节人体生理功能，且对肿瘤细胞有明显的抑制作用。





CHAPTER 4

畅饮无腹担





紫甘蓝鲜柠

紫甘蓝3-5片、雪梨1个、柠檬1/4个

做 法

- 1、紫甘蓝洗净，将叶片撕成小片
- 2、雪梨洗净后，切成小块
- 3、柠檬去皮切成小块
- 4、将食材依次放入原汁机榨汁



青绿西蓝花

西蓝花200g、芦笋2-4根、西芹1-3根、青苹果1个





做 法

- 1、西蓝花用盐水浸泡清洗干净，沥干水分，切成小朵
- 2、彻底清洗芦笋、西芹、青苹果，将青苹果切成小块
- 3、将食材依次放入原汁机榨汁





清火杨桃

杨桃2个、雪梨1个、凤梨1/4个

做 法

- 1、杨桃、雪梨洗净后，切成小条
- 2、凤梨去皮，切成条状
- 3、将食材依次放入原汁机榨汁

小 贴 士

杨桃含有丰富的维生素、有机酸、糖类，可以补充营养，增强免疫力，还可促进消化。







CHAPTER 5

沁爽特调





茉香油柑茶

油柑150g、茉莉花茶200ml、蜂蜜1勺、冰块适量



做 法

- 1、油柑洗净后，去核，放入原汁机榨汁
- 2、提前用纯净水冲泡茉莉花茶，放入冰箱冷藏泡6小时
- 3、在杯中放入适量冰块，倒入油柑汁、茉莉花茶
- 4、加入一勺蜂蜜，混合均匀即可





冷萃苦哈哈

苦瓜半根、咖啡液、冰块适量

奶盖：淡奶油120ml、炼乳1勺、海盐适量

做 法

- 1、苦瓜洗净后，去除瓜瓤，切成小条，用原汁机榨汁
- 2、在杯中放入适量冰块，倒入适量苦瓜汁
- 3、轻轻倒入咖啡液即可
- 4、将奶盖食材放入容器中，打发即可

小 贴 士

- 1、打发奶盖时，需用低速打发，以免水油分离。
- 2、苦瓜有很好的降血糖作用，并被誉为“脂肪杀手”。





醉青提

青提200g、雪梨1个、伏特加30ml、

气泡水100ml、冰块适量、薄荷叶、青柠片





做 法

- 1、青提彻底洗净，雪梨洗净切块，放入原汁机榨汁
- 2、在杯中放入适量冰块，和青柠片
- 3、倒入青提雪梨汁和伏特加混合均匀
- 4、轻轻倒入气泡水，用薄荷叶装饰





贵妃荔枝露

荔枝200g、雪梨半个、金酒15ml、玫瑰糖浆10g

冰块适量、玫瑰花瓣

做 法

- 1、荔枝剥壳去核，雪梨洗净切块，放入原汁机榨汁
- 2、在杯中放入适量冰块
- 3、依次倒入玫瑰糖浆、荔枝雪梨汁，形成分层
- 4、倒入金酒，用玫瑰花瓣装饰





CHAPTER 6

国风小食



姜汁撞奶

生姜150g、全脂牛奶500ml、白砂糖30g



做 法

- 1、生姜洗净后，放入原汁机榨汁
- 2、将牛奶倒入锅中，中小火加热至80°C
- 3、碗中倒入姜汁，将加热好的牛奶，从15cm高处快速冲入姜汁
- 4、静置5-10分钟，等待凝固即可



秋梨膏棒棒糖

雪梨4个、柠檬半个、红枣6颗、罗汉果1个、川贝3g、
麦芽糖50g、黄冰糖200g、水800ml



做 法

- 1、将雪梨果肉、果皮分开，果肉与柠檬一起榨汁
- 2、雪梨皮与红枣、罗汉果、川贝一起放入熬煮半小时以上，收掉一半汁，滤渣
- 3、倒入雪梨汁、黄冰糖，中小火搅拌煮至冰糖融化
- 4、加入麦芽糖，继续小火搅拌煮至浓稠
- 5、用筷子沾取少许糖液，放入清水中，凝固变硬即可倒入模具





CHAPTER 7

浪漫甜心



缤纷吸吸冻

西瓜汁500g、橙汁200g
白凉粉70g、椰汁200g





做 法

- 1、西瓜、橙子去皮后，分别放入原汁机榨汁
- 2、西瓜汁倒入锅中小火加热至微微沸腾，倒入20g白凉粉
搅拌至融化，关火
- 3、倒入容器中，放入冰箱冷藏凝固
- 4、橙汁以同样做法，加入8g白凉粉加热搅拌融化
- 5、待西瓜冻凝固后，将橙汁倒入，继续冷藏凝固
- 6、果冻制作完成后，加入椰汁即可



法式软糖

橙汁150g、吉利丁粉23g、柠檬汁12g、

白砂糖20g、水怡35g、糖粉适量

做 法

1、橙子去皮，放入原汁机榨汁，果汁可二次过筛更清澈

2、果汁倒入锅中，加入白砂糖、水怡轻轻搅拌，小火煮

至微微沸腾，糖融化后关火

3、挤入柠檬汁、吉利丁粉继续搅拌至融化

4、倒入软糖模具中，放入冰箱等待凝固

5、软糖脱模后裹上适量糖粉即可

小 贴 士

橙汁可换成等量的果汁，如葡萄汁、凤梨汁、苹果汁等，

做出不同口味的软糖。







CHAPTER 8

别样风味





三色福饺

饺子皮：菠菜汁135g、胡萝卜汁135g、甜菜根汁135g、

盐3g、高筋面粉750g

饺子馅：猪肉末500g、玉米粒150g、小葱末100g、

蛋清1个、料酒3g、蚝油8g、酱油5g、盐3g、芝麻油5g





做 法

- 1、菠菜、胡萝卜、甜菜根处理干净后，分别放入原汁机榨汁
- 2、将面粉分成三份，一份250g，分别加入135g蔬菜汁、1g盐
- 3、面团揉至光滑无颗粒后，放入容器中盖好，醒面半小时
- 4、取出醒好的面团，再次揉面，然后搓成条，切成小剂，用擀面杖擀成圆形饺子皮
- 5、饺子馅儿搅拌均匀，包入饺子皮即可

小 贴 士

不同的面粉，吸水性会有一些区别，在和面时，可少量多次倒入蔬菜汁，根据实际情况调整蔬菜汁的量。

胡萝卜小葱饼

胡萝卜渣3勺、小葱末2勺、鸡蛋2个

面粉3勺、牛奶2勺、盐适量、油适量

做 法

- 1、将所有食材放入碗中搅拌均匀
- 2、平底锅放少许油烧热，倒入面糊摊平
- 3、小火慢慢煎至底部金黄，翻面继续煎
- 4、把煎好后的饼放在案板上切成小块，撒少许芝麻



Nourish Your Body, Enrich Your Soul

滋养身心，丰富心灵





官方微信

M E G A V I T A[®] 出品

宁波麦格威特电器有限公司
Ningbo Megavita Electrical Appliance Co., Ltd.

地址：浙江省宁波市鄞州区东钱湖镇宝源路25号

电话：4008113928