

# 桃胶煮不化的好点还是煮成水的好？主要看桃胶质量！

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/167714302416173.html>

## 范文网，为你加油喝彩！

我们都知道，桃胶是市面上很常见的，它申请是一颗颗半透明的固体颗粒，颜色偏黄或偏红，质地是比较硬的，在食用之前一般都需要泡发。市面上的桃胶种类有很多，价格也各不相同，所以功效和作用也是不一样的。那么桃胶煮不化的好点还是煮成水的好呢？下面让我们具体来看看吧！

### 桃胶煮不化的好点天要亡我还是煮成水的好

一般是煮不化的好一点。

桃胶煮很长一段时间后容易融化变成水，这表明桃胶的质量差，营养成分的含量比较低，可能是桃树的树龄比较年轻，也可能因为这是第一批雨后流出来的桃胶。

真正优质的桃胶，是树龄比较大的桃树生产的，而不是经过雨水冲刷的。桃树吸收了大量的水分后被稀释的第一批桃胶，这种桃胶煮出来的颜色很暗，不易煮成水，味道排毒养颜茶Q弹，而且可以膨胀的比较大。

更多作文请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发