

hi84137983 / March 23, 2016 09:02PM

[轉載~喝雞精選你需要的買--御皇家雞精軟骨素](https://power-push.com/v144-899)

網址

[url=https://power-push.com/v144-899]https://power-push.com/v144-899[/url]

近來，想來很多網友很不解，何以我頻頻地在臉書上再三重複貼上某雞精的部落格文和新聞，為了杜絕大家的誤解，也真的有感而發，我決定把自己的心得和大家分享一下。

老實說，讀食品營養的我一向不建議藥補，一來，很多營養身體本身就能合成，二來，日常生活用膳得宜，幾乎基本營養全到位，除非嚴重偏食，否則，毋須給自己增加額外的負擔，因此，坊間販賣的滋養品，我會偏向吸收不佳的老人家使用，或是嚴重營養失衡者食用。

在台灣時有所聞爆肝過勞死、工作壓力導致荷爾蒙失調不孕、應業務須求飲酒過量造肝臟疲勞，突然間，就像是仙丹般，雞精的廣告在媒體出現的次數令人驚懼，眾多宣稱經種種檢驗合格的數據讓人眼花撩亂，除了雞精是否達到安檢標準外，是不是每一個人都適合喝？有喝就一定補到？

曾經和幾位食品界的友人探討過這個問題：往昔古法提煉幾日幾夜的雞精、醱酵多少月的醬油、醃漬多少星期自然醱酵的酸菜，因科技進步，食品技術的改良，可以用很短的時間，在不銹鋼製品，控溫控水提早達到成果，這樣製作出來的食品加工品，即便有了口感，但是，營養成分不會改變嗎？就好比把大陸長白山上的當歸移到台灣南投山區栽種，雖然環境土壤有更好的生長環境，可是，藥效卻不能完全一樣似的。因此，我開始注意這家想傳達，古早味就是、家的味道、家的思念、家的回憶的御皇家雞精。

第一次到店裡，老闆客氣的現場熱了一包原味雞精給我試喝，看到雞精的呈色，我有些訝異，這色澤偏暗褐色，不像一般的雞湯清澈透亮，拿起碗嗅了一下，嗯，有熬雞骨濃郁地香氣，這是別家雞精所沒有的，喝到口中，我喜歡！自幼老喜歡把雞骨咬碎吸食骨汁的我，像是找到童年記憶一般，滿足的一口氣就乾了一杯，這對向來視雞精為拒絕往來戶的我而言，是一大創紀錄。

於是興緻勃勃地開始和老闆攀談起來，原來，御皇家雞精的雞，不使用冷凍雞隻，全是溫體雞，整隻經輾壓機壓碎骨頭，置入陶甕悶煮取汁，因此，才能萃取出骨髓中大量的軟骨素及鈣質，也就是我記憶中童年的味道。

你會問我不是不建議補嗎？我還是一樣的說法，要補看人補，御皇家雞精有三種口味，一是本味，一是薑味，一是瑪卡，因為姐姐近日脊椎開刀，想要早日讓她能恢復行動力，必得讓她軟骨生長到位，但六十好幾的人，想藉吃來補營養，吸收力斷然沒年輕人那麼好，於是，我第一個就想到御皇家雞精去油去膽固醇無抗生素的雞精，方便易攜帶，又不用勞神熬煮過後沒味的肉渣要如何處理，才剛想著，姪子好像聽到我心聲，他看我的部落格，尋到健行店買了一個禮盒送來，真是正中我心，一問之下方知，原來，他看我文，買了一盒送岳母，頗得好評，所以，記了下來，這次看到姑姑開刀，馬上又買了一盒送來，嗯！沒想到一篇報導，竟讓我自己成了受惠者了。

上面提及到瑪卡雞精，這一味產品市面上少見，原來，老闆和我一樣，曾是不孕症患者，多年來奔走各大醫院，他提的不孕症名醫，恰巧我都看過，兩人有著相同沉重的回憶，當他如我一般，放棄治療，只用自家的瑪卡雞精調養夫妻的身體，早上空腹喝，再加上放鬆心情，出外旅遊，孩子緣自然到了，聽完他的故事，我不禁為他誠心道賀，身為過來人，真的知道這孩子的得來不易，於是，我建議他這瑪卡雞精一定要告訴許多和我們一樣，深受不孕困擾的家庭，老闆靦腆的回答我：可是，就怕大家弄壞瑪卡雞精的起心動念，很多人把它形容成威而鋼，因此，他一直不主動推這項產品，只由消費者口耳相傳就好，聽到這，我不禁搖頭，這社會也委實太複雜了，很多部落客因為分享了自己心得，而觸法遭罰，我這篇該不致於也遷涉吧，不過，身為公民記者，好東西，我還是得公正的報導出來，才對得起這工作。

網址

[url=https://power-push.com/v144-899]https://power-push.com/v144-899[/url]

店家資訊：

御皇家鷓雞精

台中市北區健行路918號

電話:04-22083281
