

ทำไม ต้องใส่องุ่นในสลัด

นำเสนอเมื่อ : 27 ธ.ค. 2552



ภาพประกอบอินเตอร์เน็ต

องุ่นเป็นผลไม้ที่มีความเปรี้ยวอมหวาน จึงเหมาะที่จะใส่ในสลัดแทนมายองเนส และซาวนด์ครีมที่มีความเลี่ยนเป็นอย่างมาก นอกจากนี้ความที่องุ่นมีฤทธิ์เป็นกรดจึงช่วยในระบบการย่อยอาหารของเราทำงานดีขึ้น จึงไม่แปลกที่มีผู้หันมานิยมใส่องุ่นในสลัดกันอย่างแพร่หลาย เพราะนอกจากจะไม่เลี่ยนแล้ว ยังทำให้คุณสาว ๆ ไม่อ้วนด้วยนะคะ รู้อย่างนี้แล้วมือต่อไปจะไม่ลองนำองุ่นไปใส่สลัดแทนมายองเนสดูหน่อยหรือคะ

จาก บีเคเคเมนู