

蜜蜂通讯

～纯蜂蜜 日本产百花蜜篇～

4月号 vol.24

非常感谢大家一直以来对杉养蜂园的爱护与照顾。

我们会定期给顾客发送客户反馈和产品信息，以便能够继续使用。

我们希望能帮上忙。



杉养蜂园的纯蜂蜜 日本产百花蜜



杉养蜂园的日本产纯蜂蜜是由自家养蜂采蜜的。

百花蜜如其名，是在所有花朵盛开的草原上采集到的蜂蜜，其特征是有着浓郁的甜味和味道。

请一定要享受保持自然状态的纯蜂蜜。

保持自然状态的纯蜂蜜的特征

① 颜色和味道会不同。

颜色和味道会因采蜜的地区、时期或天气等因素而异。即使是同一种蜂蜜有时也会因采收时期不同而异。

② 惊人的健康能量

- 因为蜂蜜属于单糖类，可短时间内被吸收，容易转变为能量。
- 与等量的砂糖相比热量较低。

- 均衡地含有丰富的营养素。



每100克384千卡



每100克294千卡

维生素

矿物质

氨基酸

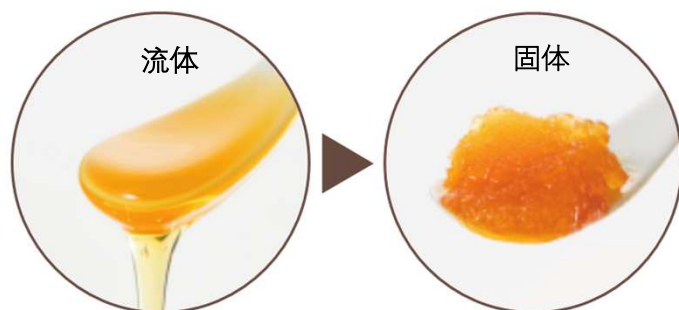
酵素

保持自然状态的纯蜂蜜的特征

③虽然结晶但品质无虞，享用起来依然美味。

■ 所谓结晶

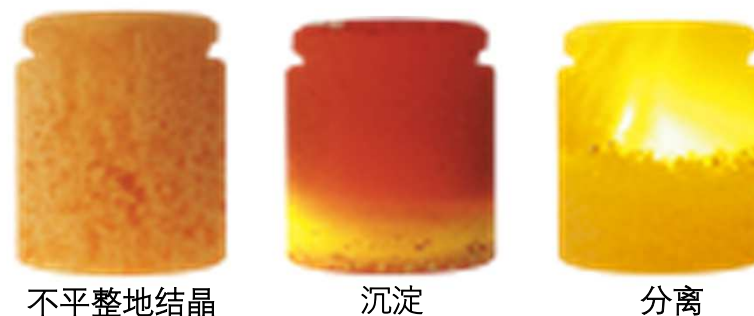
从流体变成固体的现象我们称之为结晶。



* 多样的结晶方式。

· 粗糙 · 颗粒状 · 奶油状 · 凝固等

■ 结晶的种类



* 另有其他多样的结晶方式。

■ 结晶的蜂蜜因为不会下垂，所以很容易放上去，可以享受各种各样的口感。

涂在面包上，做成酥脆吐司

放在芝士上，做成开胃菜

放在咸饼干上，做成点心

使用日本产百花蜜的简单菜谱

蜂蜜香蕉冻酸奶



◎材料 (5-6人份)

- | | | | |
|------------|------|----------|-----|
| · 香蕉 | 2 根 | · 日本产百花蜜 | 4大勺 |
| · 原味酸奶(无糖) | 400g | ※冷冻袋 | |

【制作方法】

1. 将香蕉剥皮后放入冷冻袋内捣碎
2. 加入酸奶与蜂蜜,充分揉捏使之混合
3. 置于冷冻库内冷冻至凝固
4. 直接揉捏冷冻袋将内容物揉散,再盛装到器皿上即完成

烤排骨



◎材料 (4人份)

- | | | | |
|-------------|------|----------|-----|
| · 猪排骨 | 600g | · 蒜泥 【A】 | 1片 |
| · 韩国辣椒酱 【A】 | 3大勺 | · 蜂蜜 【A】 | 3大勺 |
| · 酱油 【A】 | 2大勺 | | |

【制作方法】

1. 在厚一点的塑料袋里放入猪排骨, 加入搅拌均匀的【A】之后封口, 用手揉搓直到完全融合为止。
2. 在微波炉角盘子上铺上烤箱薄之后, 将①连同佐料汁一起放上。用加热到230℃的烤箱烤25~30分钟。