

蜜蜂通讯

~ 蜜渍 蜂蜜渍姜片篇 ~

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「蜂蜜渍姜片」，
手工操作浸渍到一瓶一瓶的蜂蜜中去的。

将一个一个小心剥皮的生姜，腌制在杉养蜂园严选的蜂蜜里。从原材料的筛选到腌制，都是讲究手工，在本公司工厂精心制作的精品。

蜂蜜渍姜片的特点

被称为超级食品，生姜惊人的力量！



生姜是除了有利于度过寒冷日子的作用外，还能支持健康力量的食材。

加上蜂蜜，发挥更大的力量！



蜂蜜作为人体内重要的能量源瞬间被活用，与生姜发挥相加效果。

用于饮料和料理等，各种享受方式！



兑上热水做成生姜热饮喝，也可以用在料理调味上，用途各种各样。当然，可以直接品尝到生姜的美味。



850g和280g，两种尺寸

使用蜂蜜渍姜片的简单食谱



姜汁可可

●材料 (2人份)

- 热水 200ml
- 纯可可粉 10g
- 蜂蜜渍姜片的蜂蜜 15g
- 蜂蜜渍姜片的姜片 3片

●制作方法

- 1.将纯可可粉及蜂蜜渍姜片的蜂蜜放进杯子里。
- 2.倒入 1 大茶匙的热开水,充分混合至内容物呈膏状为止。
- 3.倒入热开水并充分搅拌,再加进蜂蜜渍姜片的姜片即完成。



香菇姜片蛋花汤

●材料 (2人份)

- 鸡骨高汤 400ml
- 鸡蛋 1个
- 个人喜好的菇类 约50g
- 生抽酱油 1大汤匙
- 蜂蜜渍姜片 1小汤匙
- 蜂蜜渍姜片之姜片 10片
- 葱花 适量

●制作方法

- 1.在锅子里加入鸡骨高汤、生抽酱油、蜂蜜渍姜片、蜂蜜渍姜片的姜片跟香菇后,加热煮熟。
- 2.倒入打好的蛋汁后关掉火,最后再撒上一些葱花就完成了。