

蜜蜂通訊

～蜜漬 蜂蜜漬薑片篇～

非常感謝大家一直以來對杉養蜂園的愛護與照顧。

我們會定期給顧客發送客戶反饋和產品信息，

以便能夠繼續使用。我們希望能幫上忙。



杉養蜂園的「蜂蜜漬薑片」，
手工操作浸漬到一瓶一瓶的蜂蜜中去的。

將一個一個小心剝皮的生薑，腌制在杉養蜂園嚴選的蜂蜜里。從原材料的篩選到腌制，都是講究手工，在本公司工廠精心製作的精品。

蜂蜜漬薑片的特點

被稱為超級食品，生薑驚人的力量！



生薑是除了有利於度過寒冷日子的作用外，還能支持健康力量的食材。

加上蜂蜜，發揮更大的力量！



蜂蜜作為人體內重要的能量源瞬間被活用，與生薑發揮相加效果。

用於飲料和料理等，各種享受方式！



兌上熱水做成生薑熱飲喝，也可以用在料理調味上，用途各種各樣。當然，可以直接品嚐到生薑的美味。



850g和280g，兩種尺寸

使用蜂蜜漬薑片的簡單食譜



薑汁可可

● 材料 (2人份)

- 熱水 200ml
- 純可可粉 10g
- 蜂蜜漬薑片的蜂蜜 15g
- 蜂蜜漬薑片的薑片 3片

● 製作方法

1. 將純可可粉及蜂蜜漬薑片的蜂蜜放進杯子裡。
2. 倒入 1 大茶匙的熱開水,充分混合至內容物呈膏狀為止。
3. 倒入熱開水並充分攪拌,再加進蜂蜜漬薑片的薑片即完成。



香菇薑片蛋花湯

● 材料 (2人份)

- 雞骨高湯 400ml
- 雞蛋 1個
- 個人喜好的菇類 約50g
- 生抽醬油 1大湯匙
- 蜂蜜漬薑片 1小湯匙
- 蜂蜜漬薑片之薑片 10片
- 蔥花 適量

● 製作方法

1. 在鍋子裡加入雞骨高湯、生抽醬油、蜂蜜漬薑片、蜂蜜漬薑片的薑片跟香菇後,加熱煮熟。
2. 倒入打好的蛋汁後關掉火,最後再撒上一些蔥花就完成了。