

蜜蜂通訊

～純蜂蜜 日本產百花蜜篇～

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。



杉養蜂園的純蜂蜜 日本產百花蜜



杉養蜂園的日本產純蜂蜜是由自家養蜂採蜜的。

百花蜜如其名，是在所有花朵盛開的草原上採集到的蜂蜜，其特徵是有著濃郁的甜味和味道。

請一定要享受保持自然狀態的純蜂蜜。

保持自然狀態的純蜂蜜的特徵

①顏色和味道會不同。

顏色和味道會因採蜜的地區、時期或天氣等因素而異。即使是同一種蜂蜜有時也會因採收時期不同而異。

②驚人的健康能量

- 因為蜂蜜屬於單醣類，可短時間內被吸收，容易轉變為能量。
- 與等量的砂糖相比熱量較低。

- 均衡地含有豐富的營養素。



每100克384千卡



每100克294千卡

維生素

礦物質

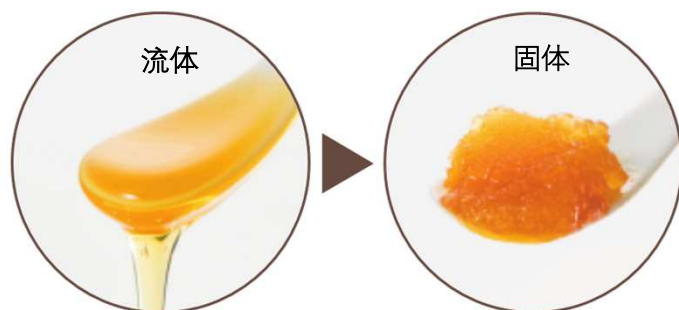
氨基酸

酵素

保持自然狀態的純蜂蜜的特徵

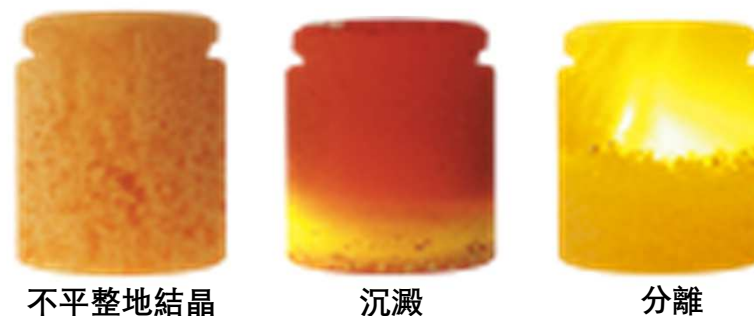
③雖然結晶但品質無虞，享用起來依然美味。

■所謂結晶
從流體變成固體的現象我們稱之為結晶。



* 多樣的結晶方式。
• 粗糙 • 顆粒狀 • 奶油狀 • 凝固等

■結晶的種類



* 另有其他多樣的結晶方式。

■結晶的蜂蜜因為不會下垂，所以很容易放上去，可以享受各種各樣的口感。

塗在麵包上，做成酥脆吐司

放在芝士塊上，做成開胃菜

放在咸餅乾上，做成點心

使用日本產百花蜜的簡單菜譜

蜂蜜香蕉凍酸奶



◎材料 (5-6人份)

- | | | | |
|------------|------|----------|-----|
| · 香蕉 | 2 根 | · 日本產百花蜜 | 4大勺 |
| · 原味酸奶(無糖) | 400g | ※冷凍袋 | |

【製作方法】

1. 將香蕉剝皮後放入冷凍袋內搗碎。
2. 加入酸奶與蜂蜜,充分揉捏使之混合。
3. 置於冷凍庫內冷凍至凝固。
4. 直接揉捏冷凍袋將內容物揉散,再盛裝到器皿上即完成。

烤排骨



◎材料 (4人份)

- | | | | |
|-------------|------|----------|-----|
| · 豬排骨 | 600g | · 蒜泥 【A】 | 1片 |
| · 韓國辣椒醬 【A】 | 3大勺 | · 蜂蜜 【A】 | 3大勺 |
| · 醬油 【A】 | 2大勺 | | |

【製作方法】

1. 在厚一點的塑料袋裡放入豬排骨, 加入攪拌均勻的【A】之後封口, 用手揉搓直到完全融合為止。
2. 在微波爐角盤子上鋪上烤箱薄之後, 將①連同佐料汁一起放上。用加熱到230°C的烤箱烤25~30分鐘。