

我们就在您身边

齐鲁晚报

2017.2.7 星期二 读者热线: 96706 3159015

省内最大“现代旱码头”在淄博运营

淄博铁路货场改建后日装280个集装箱,货物吞吐能力极大提升

B02 抢眼



艺考不易

我省2017年普通高校招生艺术类专业校考2月5日开考。开考前两天,共有19833名考生在淄博参加考试,今年来淄博招生的学校共有67所,比去年少了9所。2017年使用美术统考成绩的招生院校继续增多,是导致校考院校数量减少的主要原因。专家预计,今年艺考竞争更加激烈。

本报记者 樊舒瑜 摄影报道

B04 巡城

云南纯手工古法熬制红糖来啦

□原料为纯甘蔗,产地为云南普洱景谷,当地村民手工熬制

□蔗香味浓郁,口感细滑,可活络气血,刺激机体造血,美容养颜延缓衰老

□130元/提,每提不少于2斤,买5提赠送1提,买10赠送2提,购买电话:0533-3172726 13953365117

古法红糖是用特定的工艺纯手工熬制而成,是甘蔗经榨汁,浓缩形成的带蜜糖,因没有经过高度精炼,几乎保留了蔗汁中的全部成分,除了具备糖的功能外,还含有维生素和微量元素,如铁、锌、锰、铬等,营养成分比白砂糖高很多,号称“东方的巧克力”。齐鲁晚报所销售的古法红糖全部产自云南普洱景谷,原料是当地出产的甘蔗,当地村民用木柴和铁锅纯手工熬制。现让利广大读者,以优惠价销售。130元/提(每提不低于2斤,由于是手工熬制,重量不十分精确),春节前更有优惠,买5提赠送1提,买10赠送2提,联系电话:0533-3172726 13953365117



古法红糖与现代红糖区别

现在大家吃的红糖和古法红糖不是同一种产品。现代制糖方法为了从甘蔗中提纯蔗糖,其他的物质都通过化学方法处理掉了,所以现代制糖生产出来的产品蔗糖纯净度在99.9%以上,是自然界中纯度最高的碳水化合物。传统制糖的目的是要把甘蔗中的所有糖分进行结晶,是一种多元糖,含有苹果酸、叶酸、核黄素、胡萝卜素、烟酸和微量元素锰、锌、铬等各种元素。此外,古法红糖的蔗香味浓郁,口感细滑,甜度为现行蔗糖的1.5倍,同时有良好的温补功效。

古法红糖功效:

中医认为,红糖性温、味甘、入脾,具有益气补血、健脾暖胃、缓中止痛、活血化淤的作用。红糖所含有的葡萄糖释放能量快,吸收利用率高,可以快速的补充体力。有中气不足、食欲不振、营养不良等问题孩童,平日可适量饮用红糖水。受寒腹痛、月经来时易感冒的人,也可用红糖姜汤祛寒。对老年体弱,特别是大病初愈的人,红糖亦有极佳的疗虚进补作用,老人适量吃些红糖还能散瘀活血,利肠通便,缓肝明目。

喝热红糖水可让身体温暖,增加能量,活络气血,加快血液循环,月经也会排得较为顺畅,古法红糖保留了较多甘蔗的营养成分,也更加容易被人体消化吸收,因此能快速补充体力、增加活力,所以又被称为“东方的巧克力”。

古法红糖中含有的氨基酸、纤维素等物质,可以有效保护和恢复表皮、真皮的纤维结构和锁水能力,强化皮肤组织结构和皮肤弹性,同时补充皮肤营养,促进细胞再生。

传统古法熬制,保留大量微量元素及营养

云南景谷傣族彝族自治县属亚热带地区,为高原山区,平均海拔2000米,北纬23.4度,东经100.5度,这里原始森林环绕,无工业污染,自然环境优越。有着悠久的老品种甘蔗种植历史,这里的少数民族世世代代以原始的手工种植业为生。优越的地理位置让这里昼夜温差大,日照时间长,这样的高原气候十分有利于甘蔗的光合作用和糖分积累。

傣家人世世代代以红糖作为传统滋补品,至今也保留了手工收割、柴火熬制的古法红糖连环锅熬制工艺,不添加任何添加剂。每年12月至次年4月(傣历泼水节前夕)是制作红糖的最佳季节,期间成熟的甘蔗,所含糖分较高,新鲜甘蔗做出的红糖品质也最好。

传统的古法红糖熬制工艺非常的复杂,将当天收割的甘蔗经过切碎

碾压,压出来的汁液去除泥土、细菌、纤维等杂质,以小火熬煮,经过榨汁、开泡、赶水、过滤、摇瓢、打沙、成型等过程。

齐鲁晚报销售的古法红糖都是当地村民手工熬制而成,无添加剂、防腐剂、不加白糖,完全遵循“道法自然”的原则制作而成,具有补气血之功效,孕、产妇、病人、术后恢复及体虚气弱者,均可食用。



关注
“第一店花生油”
微 信

头道手工压榨 第一店花生油



地址: 张店区新村东路198号
团购电话: 0533-2062377

