

韩国养生源蜂蜜柚子茶（营养丰富）

产品名称	韩国养生源蜂蜜柚子茶（营养丰富）
公司名称	广州昶旭贸易有限公司
价格	30.00/瓶
规格参数	品牌:韩国养生源 商品条形码:8809093790148 净重:860（g）
公司地址	广州市白云区棠景街棠溪大围直街一街8号233房 （仅限办公用途）
联系电话	86-02036689371 13312825505

产品详情

品牌	韩国养生源	商品条形码	8809093790148
净重	860（g）	原料与配料	韩国柚子、果糖、蜂蜜
保质期	24（个月）	原产地	韩国
储藏方法	开启后必须冷藏	等级	特级
规格	12瓶/件	生产日期	2010/04/08
产品类别	营养饮品		

蜂蜜柚子茶

净含量：860克 12瓶/件

成份：韩国柚子、果糖、蜂蜜

制法：将3-4茶匙蜂蜜柚子茶（约20克）加入热水或凉水拌匀即可饮用。

特性：消食、去肠胃中恶气、醒酒，化痰止咳”等等。

柚子茶含有丰富的维他命c比柠檬多三倍，加上用天然蜂蜜酿制而成，开胃滋润有益。

注：本产品色泽会随着时间逐渐变深，但不影响口感，反而香气更浓郁。

采用天然果糖，无加防腐剂，无人造色素。

韩国柚子茶它所富含的营养构成如下：

（一）维生素柚子茶富含维生素b1、b2和c。特别是维生素c的含量是香蕉的10倍，猕猴桃的3倍，柿子的

2倍，多于橙子和蜜橘，维生素b1含量是苹果、桃的10倍，柿子和香蕉的3倍左右。维生素b2也多于苹果、桃、葡萄等。（二）有机酸柚子汁中的有机酸以柠檬酸为主，沙果酸、丁二酸、乳酸的含量相比其他柑橘类水果多。柚子果皮中的有机酸含量高于果肉，并含有柠檬酸、草酸等8种，且柠檬酸和沙果酸的含量较高。（三）特殊成分橙皮苷：柚子的果皮含有70%以上的橙皮苷，尤其是在柑橘类中所含的黄酮素比例较高的一种。柠檬苦素：柠檬苦素是柚子的主要成份。

（四）香气成分 柚子的香味是由果皮里的精油所散发出来的，其主要成分是柠檬精油，占72.5%。柚子茶丰富的营养和独特的香气，使其成为消费者接受程度较高的产品。冬季容易上火，喝一杯蜂蜜柚子茶可以降火气、防口腔溃疡。平时，您可将蜂蜜柚子茶装进密封瓶里，放进冰箱冷藏，随吃随取。最常用的方法是在杯子里放入20%左右的柚子汁，然后倒入80%的热水，再放入一茶匙蜂蜜，早晚喝1~2小杯。当咳嗽或在感冒症状出现时，您不妨用热水冲服柚子汁，早、中、晚还有睡前共喝四次，第二天您会发现，咳嗽和感冒的现象都有所缓解。当然，您也可以将柚子茶夹在面包里，当果酱来吃，这样会别有一番风味。

柚子茶产源及功效：在韩国有一种独有的特产，叫做yuja。这个yuja可是一种特殊的柚子，金黄色的外皮，可香的很，十步之外就可以闻到浓郁的柚子清香。因为它金黄色的外表，所以中文名称就叫做韩国柚子。这种柚子茶，是把果肉果皮跟蜂蜜融合，做成像果酱一样的东西，富含纤维、维他命c，多吃对感冒有预防作用，还能润喉化痰。另外从中医的角度来看，黄金柚子有味甘性苦的特性，有贫肠、调理胀气、帮助消化、改善便秘、分解油脂的功效，拥有丰富维他命c的韩国柚子，更能养颜美容、美白肌肤。

食用方法：一，热饮泡法：二汤匙柚子茶加热水调开搅匀即可，加入绿茶或红茶包口感更佳。

二，冷饮泡法：同热饮冲泡法，只需再加入冰块即可。另外也可当成果酱直接涂抹在面包上；也可以稀释之后做成柚子果冻或柚子茶冻；也可以配合洋酒调成不同口味的鸡尾酒，浓度可因人而异，不再需要加糖。如果用调酒壶摇出来那冰饮口感更好。

配料成分：鲜柚子，蜂蜜，柚子汁。

原产地：韩国。

储藏方法：开封后存放冰箱内

柚子茶的功效与作用

柚子茶起源于韩国，是一种有名的养身饮品。柚子茶因为其独特的香味以及丰富的营养，引入中国以后受到了很多中国消费者的青睐。柚子本身营养价值很高，冬季多吃柚子可以降火气、抑制口腔溃疡。柚子中含有一种叫做柚皮甙的生理活性物质，可以降低血液的黏稠度，减少血栓的形成，尤其适合中老年人食用。那么柚子茶的功效和作用有哪些呢？

柚子茶的原料是生长于韩国南部海岸一种独有的特产，叫做yuja，这种柚子有金黄色的外皮，据说十步之外就可以闻到浓郁的柚子清香，因此中文命名为“黄金柚子”。这种柚子茶，是把果肉果皮跟蜂蜜融合，做成像果酱一样的东西，富含纤维、维他命c，多吃对感冒有预防作用，还能润喉化痰。另外从中医的角度来看，黄金柚子有味甘性苦的特性，有贫肠、调理胀气、帮助消化、改善便秘、分解油脂的功效，拥有丰富维他命c的韩国柚子，更能养颜美容、美白肌肤。

柚子茶是以新鲜的柚子为原料，加入蜂蜜，经过恒温窖藏发酵工艺精致而成。柚子本身营养丰富含钙和维生素都远远超过了其它的水果，维生素c的含量是柠檬和橙子的3倍。钙的含量更是比苹果、梨，香蕉等水果多10倍。柚子还含有丰富的天然枸橼酸和各种无机盐类，不仅有助肝、胃，肺等机能，而且还有

清热去火，止咳化痰的功效。柚子茶采用独特的恒温窖藏发酵工艺不仅保留了新鲜柚子原有的营养，去除了柚子本身具有的苦涩味道，还分解掉了一些不利于人体的成分。由于加入了天然蜂蜜更加增加了人体所需的微量元素。在发达国家柚子美容养颜的作用越来越受到人们的注意，深受爱美人士的推崇。丰富的营养和独特的香气使柚子茶成为消费者接受程度较高的产品。柚子茶可以用冷、热水直接冲饮，可以加入红茶、绿茶，可以做甜品的果酱。冲饮之后剩余果肉可以食用，味道清香。

柚子茶的做法：

- 1、柚子清洗干净，再放在温水里泡十分钟左右，取出；
- 2、吸去柚子表面的水分，剥开，分离果皮、肉、瓢；
- 3、柚子皮切丝，果肉用搅拌机打成泥状，果瓢按承受能力分别处理，怕苦就扔掉，不怕就全留下或留一部分，切丁；
- 4、把整理好的柚子放入干净无油的锅中，加清水再放入冰糖，中小火煮至粘稠，质感略透明即可，离火冷却；
- 5、温热(60 以下)时加入蜂蜜拌匀；
- 6、把成品倒入密封玻璃瓶内，放入冰箱保存。

如果爱吃甜的，可以多放点冰糖或者蜂蜜；喜欢柚子的苦味的，可以适当把皮削得厚一点。做好以后把它装入密封瓶里，放进冰箱冷藏，随吃随取，想喝的时候只需挖2~3勺柚子茶，再冲入适量温开水，调匀就可以了。也可以当果酱来吃，别有一番风味。但体寒脾虚的人不宜多吃。

柚子:在《本草纲目》中有记载，“饮食，去肠胃中恶气，解酒毒，治饮酒人口气，不思食口淡，化痰止咳”，而以柚子制成茶剂，在我国古代以及其他国家，日本、韩国都有此习惯。在现代人的观念中，柚子茶还具备美容的功效，因为啊，柚子中含有丰富的vc，比柠檬多三倍呢!!

柚子:500克（连皮带瓢）

白糖:100克（最好是蔗糖）

蜂蜜:250克（最好是选择槐花蜜等香味较淡的蜜类，不推荐用桂花蜜）

玻璃瓶:可容纳1000cc的最好，用水煮沸5分钟消毒待用将柚子用摄氏65度的温水洗净。

如果没有温度计，可以用手来试温，大概摸到比较热，但是可以触摸的程度就可以。

然后浸泡5分钟，这样一方面是可以把柚子皮洗干净，同时也是利用水温，让柚子皮的毛孔张开来。好，现在5分钟过去了，把柚子用干净的毛巾吸去水分。然后将剥开，注意要分三部分。首先是柚子皮，然后是柚子皮与柚子果肉之间的白瓢，最后是柚子肉。

将皮切成大约4、5公分长，宽度呢就是0.1-0.2公分，就像平时我们且的土豆丝一样。白瓢也一样。切好后放在旁边待用。再将柚子肉剥出来，不要皮跟核，将肉放进一个大的容器内，用勺或者其他器具对其进行“压榨”，有搅拌器的可以用搅拌器进行粉碎。处理完后将切丝待用的皮、白瓢以及果肉、蜂蜜、白

糖进行搅拌，在前面所说的份量只是一个参考的数值，可以根据自己的喜好确定放多放少.搅拌好后，将柚子茶放到准备好的玻璃瓶中，密封后放在冷藏柜中，大概放10天以后就可以吃了，不过放的时间越久，味道越好喔。

- 1、在家自制蜂蜜柚子茶时，柚子最好选择胡柚。它虽然个小，但表皮色泽金黄，果肉鲜嫩，是柚子中vc含量最高的。
- 2、蜂蜜最好使用香味较淡的蜜，这样可以突出柚子的果香味。
- 3、柚子的处理，如果担心柚子表面被打蜡，可以用牙刷蘸点盐刷一刷，再用温水清洗。