

2010大量桂花出售 新上市 产品

产品名称	2010大量桂花出售 新上市 产品
公司名称	桂林山人土特产商贸有限公司
价格	340.00/千克
规格参数	品牌:桂花干 商品条形码:201084567892452 净重:30 (g)
公司地址	中国 广西 桂林市象山区 桂林市环城南路111号 德天广场27栋2单元701号
联系电话	86-07733937256 13377308037

产品详情

品牌	桂花干	商品条形码	201084567892452
净重	30 (g)	保质期	12个月以上 (个月)
原料与配料	桂花	等级	1
生产厂家	桂林	外包装	塑料
特产	是	储藏方法	干燥
规格	20cm*20cm	生产日期	2010-8-1
售卖方式	散装	原产地	广西

桂花具有色泽金黄，香气芬芳的特点，可以消除疲劳、消火解毒。桂花干可以配制成桂花糖、桂花茶、桂花酒、汤圆及各种食品点心，也可以作为高级宾馆、房间窗头芳香之用，是居家旅游馈赠亲友的佳品。食用方法：1.冲茶、泡酒。将桂花直接放入茶或者酒中浸泡数日。2.将桂花与白糖以1:10比例配制，就可以制成桂花糖，也可以做汤圆、包子和各种点心。3.桂花可与鸡鸭制成桂花鸭、桂花鸡及各种芳香的烹饪食品。

桂花主要含有 - 紫罗兰酮、芳樟醇、香叶醇、橙花醇、松油醇、 - 癸内酯、壬醇、 - 水芹烯等成分。因此桂花具有一种极为优雅的香味。用桂花浸提法可生产桂花浸膏（浸膏得率0.13-0.2%）。桂花浸膏是中国特产，除用于出口外，国内广泛用于食品、化妆品、香皂香精中。

直接暴晒成干桂花，可以放在各式甜点里，很香的。 1. 新鲜的桂花可以泡茶...懒人的做法...
第二种做法复杂许多，大家有时间就试一下咯 1.

收集新鲜的桂花和少量玫瑰花，清洗干净后加少量水用搅拌机搅拌 2. 拿个小锅，将搅拌后的糊用小火慢慢煮熟，一边煮一边加入冰糖，要不断用小勺子搅拌防止稍焦，-----我喜欢磨一点柠檬皮或者橙皮加进

去：)煮至稍微黏糊后关火，这时候的半成品可以根据自己的喜好做多种用途，以下是几种用途：桂花红豆糕 1.一小碗红豆洗干净后用高压锅煮熟-----使用高压锅是为了减少所需的时间 2.用搅拌机将煮熟的红豆搅拌成糊状，加入上面的桂花玫瑰糊，用搅拌机混合，记得不能加水 3.买一包果冻粉（超级市场有售），加少量开水混合后加入上面的糊中，搅拌均匀 4.将塑料格子（超级市场有售，可以选择自己喜欢的图案）洗干净晾干，用毛笔刷上少许细糖粉，倒入前面的糊，加盖子（有人喜欢用保鲜纸，但是保鲜纸容易产生水珠。。）后放入冷藏柜，冰一个晚上，第二天拿出格子，倒出冰糕就可以吃了！！

桂花绿豆抹茶糕 材料:前面做的桂花玫瑰糊,绿豆,抹茶粉----在超级市场有卖:) 1.

绿豆用高压锅煮熟,放入搅拌机充分搅拌 2.将桂花玫瑰糊,

绿豆糊放入小锅中以小火加热,轻轻的不不断搅拌,记得不能太用力以免起泡,

直到有豆沙的效果后(勺子拉不起来,拿走手中有一点粘手感),加入抹茶粉拌匀 3.

放凉后用果冻格压出自己喜欢的图案,完成:)

找个小瓶子,把桂花放里面,加糖,盖上盖子腌起来,可以保存很久的.桂花酒酿园子,桂花糕,桂花糖芋头.....

桂林因其而得名的优良花卉品种 - - 桂花蜚声海内外，其种植规模，质量都居于全国前列，桂花制成干末以后，有入茶，制药，做香味原料等等诸多功效，为诸多食品必须原料之一。桂花具有色泽金黄，香气芬芳的特点，可以消除疲劳、消火解毒。桂花干可以配制成桂花糖、桂花茶、桂花酒、汤圆及各种食品点心，也可以作为高级宾馆、房间窗头芳香之用，是居家旅游馈赠亲友的佳品。食用方法：1.冲茶、泡酒。将桂花直接放入茶或者酒中浸泡数日。2.将桂花与白糖以1:10比例配制，就可以制成桂花糖，也可以做汤圆、包子和各种点心。3.桂花可与鸡鸭制成桂花鸭、桂花鸡及各种芳香的烹饪食品。

现即有大量优质桂花干供应，有意者请来电联系或来桂洽谈

联系方式：18978382123 13377308037（诸葛先生）

【客服1】qq：1335078681（潘小姐）阿里旺旺【客服1】：

【客服2】qq：1627990298（伍小姐）阿里旺旺【客服2】：

【客服3】qq：1582938275（李老板）阿里旺旺【客服3】：

【客服4】qq：1491584637（商务经理）阿里旺旺【客服4】：