

# 蜂蜜柚子茶的制作方法

产品名称	蜂蜜柚子茶的制作方法
公司名称	西安尚大王生物科技有限公司
价格	1.00/g
规格参数	
公司地址	陕西省西安市未央区海景九如御3901
联系电话	029-86253844 13325482603

## 产品详情

冬季的阳光温暖而干燥，火蹭蹭的往上走，嘴巴脱皮、嘴角烂掉、咽喉干涩、舌头起泡

于是我们自己动手制作蜂蜜柚子茶，需要的材料有：柚子一个（挑选水分多点的）土蜂蜜一瓶（我用的没有改良的百花蜜），老冰糖50可。

步骤：一，把柚子皮在自来水底下冲洗3分钟，切薄片，用盐水浸泡15分钟

柚子皮才是做茶的核心材料

二：耐心仔细的30分钟柚子肉剥好，尽量不要外面的白色的肉（太苦了）

分裂粉红的肉粒

三：洗净的钢精锅放水，放50克精心挑选的老冰糖，10分钟放在灶头上烧开微火慢炖

### 小火慢炖柚子皮

四：冰糖水烧开放入柚子皮，煮大概十五分钟，柚子皮透明即可，浓浓柚子的香气弥漫整个房间，神清气爽的感觉在冬季里犹如一缕春风搅动大脑神经。

### 放入洗净的柚子果肉

五：放入清洗干净柚子肉，煮大概十五分钟后，美女一直在灶台边不停要开始搅拌，免得粘锅保证柚子的新鲜。

### 自制的柚子的必选材料秦岭深山土蜂蜜

六：经过40分钟的慢炖成胶状后就可以出锅了，这期间要不停的搅拌，等到温度降到40度左右，放凉后倒入**秦岭深山土蜂蜜**

### 加入结晶的土蜂蜜

建议大家在制作的过程中不要扔掉柚子皮（止咳、助消化、下火、止痒、消炎、润肺），功效大大的有啊，快要收汁的时候要不停的搅拌，不然容易糊锅底。

最后重点来了，看清楚了哈哈，放错图片了，重点是一定放上我们的土蜂蜜，浓浓的花香味，腌上刚做好的柚子茶，没有卡拉胶、没有黄胶原、没有食用香精、没有添加剂、很健康原始纯正的食材很好很下火，美女已经不需要男人就可以降火拉！

经过两个小时的制作成品柚子茶

亮点在后面，吃着纯手工制作的蜂蜜柚子茶，这个厨娘不当颜值担当，更是二逼的文艺女青年倾情本色表演，核心是她的V信：13325482603

亲自制作柚子茶的美女 V信已经公布，自己看着办。

【联系方式】网站：<http://www.chinasdw.com>

邮箱：binbinhx@163.com V

信：13325482603

电话：029-86253844

秦岭深山土特产生长基地：陕西汉中佛坪

购买地址：[https://shop120163487.taobao.com/shop/view\\_shop.htm?tracelog=twddp&user\\_number\\_id=2508270709](https://shop120163487.taobao.com/shop/view_shop.htm?tracelog=twddp&user_number_id=2508270709)