

九吉公老红糖源于古法，匠心手作

产品名称	九吉公老红糖源于古法，匠心手作
公司名称	山东微功夫品牌管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市鸢飞路福寿街万达广场
联系电话	13468494000 15314294243

产品详情

眼下在云南，古法榨糖的糖坊生意红火，手工生产的红糖重现当地市场，成了抢手的必备礼品。小小一方红糖，寄托着浓浓的甜蜜乡愁，成为远方游子的慰藉。九吉公老红糖，传统的红糖老味道，给你家的味道，爱的味道，甜蜜的老味道。

甘蔗收获的季节，每年这个时节，村庄的空气里，总是飘着一股甜丝丝的糖香气味。九吉公老红糖的熬糖坊位于云南楚雄，在这里，制糖师傅正忙着将收割不久的甘蔗，送进榨蔗机里切碎碾压。“轰隆隆，轰隆隆……”大把大把的糖蔗从榨蔗机的夹缝中穿过，被挤压成条状。挤出的蔗汁哗哗地流进糖槽里，汁液沉淀片刻，滤过杂质后，就倒入大锅熬煮。

“熬汁是红糖制作的关键。从火候的掌握、熬制的工序，各个程序都有门道呢。”九吉公的熬糖匠说，“你看，要等糖浆水顺着铲沿缓缓地流成一面金黄色的三角旗，才真正到了火候。”九吉公老红糖，遵循古时熬糖技术，手工熬制。传统制糖因为活儿辛苦、赚钱少，现在村里的年轻一辈几乎都不肯学这门手艺。九吉公老红糖，却坚守传统，坚持手工熬糖。为了熬糖的品质，从熬糖的环境到熬糖的器具、从老师傅的手艺到熬制过程的监控一点都不敢放松；为了技艺得以继续传承，让有经验的熬糖老匠人严格按照传统手工技艺，手把手的带出新一代熬糖人。

一颗小小的九吉公老红糖，它甜蜜的老味道带给你的不仅仅是一份味蕾的享受，更是你心里的一份情感。