

# 九吉公老红糖，保留原味，清新自然

产品名称	九吉公老红糖，保留原味，清新自然
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

九吉公老红糖是传统手工技艺熬制的老红糖，熬糖是整个古法制糖的关键环节，九吉公的熬糖师傅将榨好的甘蔗汁倒入锅内，并开火熬糖，晒干的甘蔗渣是烧锅的燃料。灶台上几口大锅一字排开，下方灶口则直通顶端，使得三口锅均能受热。

第一个环节叫“大火开炮”，也就是在最短的时间内使蔗汁烧开，目的是让蔗汁中的杂质在沸腾的过程中形成浮沫，便于使用铁勺舀除。很快，锅内蔗汁就沸腾了起来，作坊内弥漫着一股浓郁的甜香气息，沁人心脾。随着水分的不断蒸发，蔗汁很快变得浓稠甜腻。熬糖师傅将第一口锅内的蔗汁赶去第二口锅内，接下来再将第二口锅内的蔗汁赶去第三口。蔗汁的精华最后被浓缩在最后一口锅内，呈鲜亮的琥珀色。整个熬糖过程约为十几个小时，伴随数次的搅动并不断撇去浮沫，其间每一道工序的火候，全凭熬糖匠人的手眼心法掌握，每一个环节的把握都关系到成糖的品质。由生火到出糖，每一道工序都恪守古法，一招一式都秉承传统最大限度地保留下蔗汁中的营养成分。熬好的糖浆用容器盛好，随后倒入特制的模具，用木耙推至平整，便会渐渐冷却、成型。糖浆温度极高，滴落到人的皮肤上马上会烫出一个大水泡。

模具内凝固的糖浆便是最终的九吉公老红糖，冷却后即可食用，浓甜带鲜，带有植物特有的清香。