

九吉公老红糖，时过境迁，不变的红糖老味

产品名称	九吉公老红糖，时过境迁，不变的红糖老味
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

手工熬制老红糖，一摇一撇折射出的是源自灵魂最深处的喜爱；一搅一拌展现出的是不为物欲所干扰的质朴传承。一锅红糖，700多次的手工搅拌，才能熬制出好品质红糖。搅动的目的是为了糖汁尽快凝结，经过多道工序，好品质的手工老红糖就这样制作而成了。

九吉公老红糖的熬糖匠说，红糖熬制过程十分复杂，取材非常讲究。九吉公老红糖选用的甘蔗，是云南当地甘蔗，用的是农家肥，先将甘蔗从地里收回，一根根擦洗干净，沥干水分后，放到榨蔗机将糖水榨出来，再将糖水倒入锅中，熬干水分，出锅、冷却，需要经过十几道工序，精心文火熬制数十个小时以上，才能熬制出一颗真正的九吉公老红糖，如果熬制时间不够，都会直接影响到九吉公老红糖的最终效果，这些都是需要手工操作，纯物理手法熬成的老红糖，入口甘甜，味道清香。

熬好后的九吉公老红糖一股甘蔗的清香扑鼻而来，舀了一勺尝了一下，有细细的沙沙的感觉，那种味道跟小时候吃的一样，喝上一口糖水，有着独特的甘甜和清香。这每一口清甜都体现了熬糖匠人们的用心与执着，不变的味道不变的匠心，九吉公老红糖，时过境迁，不变的传统老味。