

九吉公老红糖，传承永不消失的甜蜜

产品名称	九吉公老红糖，传承永不消失的甜蜜
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

甘蔗是云南主要的经济农作物，这里自然条件得天独厚，光照充沛、雨量充足，土地松软、土质肥沃，无霜期长，特别适合甘蔗的生长和糖分的积累。每年种植的甘蔗除了运往糖厂加工外，一部分甘蔗采用古法熬制的手法用来制作传统手工老红糖，其口感香甜纯正，十里八乡，远近闻名。九吉公老红糖，便是传承古时熬糖技艺，手工熬制的红糖。

九吉公老红糖的熬制过程完全采用传统的古法工艺熬制而成，遵循古法要求“大火开泡、小火熬泡、猛火蒸发、微火出糖”。这道道工序，这道道工序里的要领技巧，都是老匠人们几十年心口传下来的，这是老匠人的心血，更是时代潮流下传统文化的一种标记，是代代匠人恪守不渝的匠心。

反复冷却搅拌能让红糖有松砂、入口即化的独特口感，每锅糖搅拌次数和冷却时间全凭借熬糖师傅多年传承下来的古法熬制经验决定。九吉公老红糖的熬糖匠，都是有着几十年熬糖经验的熬糖师傅，手工熬制，搅拌、静置，反复操作，静置时间和次数要由师傅掌控，这样才能保证糖块的出砂程度，确定红糖的品质。

收获是让人喜悦的，一块传统的九吉公老红糖从压榨甘蔗汁到定型冷却，大约数十个小时左右，一年的风雨成长，都浓缩在这小小的方糖块里，这是大自然赠与我们甜蜜的礼物。