

薏米红豆茶 东旭粮油OEM 薏米红豆茶生产厂家

产品名称	薏米红豆茶 东旭粮油OEM 薏米红豆茶生产厂家
公司名称	德州市东旭粮油调味品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市经济开发区崇德三大道7006号
联系电话	15853422735

产品详情

红巧梅【功用】消火祛斑，养颜、清肝散结、调经，调理气血、护肤消斑，促进新陈代谢。常饮能调整紊乱引起的黄褐斑、肝斑、暗淡，薏米红豆茶OEM，使皮肤光滑富有光泽和弹性。【茶色口感】茶色淡粉红，香气凛冽，甘甜清爽。【冲泡方法】沸水冲泡，加蜂蜜或冰糖，焖泡五分钟即可饮用【性味归经】性寒，味甘、微苦，归肺、心、胃经。【宜忌】脾胃虚寒、腹泻者不宜多饮。【贮藏】避光、防潮，置阴凉干燥处。

打底，在窰花或提花时，配用少量第二种鲜花一起窰制，称为打底。目的是调和香型，衬托主导花香，制造花茶。在窰制工艺中，薏米红豆茶报价，除了要注意选择能衬托花香的茶坯，能产生茶味花香相调谐的香花外，薏米红豆茶，还需注意两种香花的搭配使用，使主导花香有更为鲜浓幽雅之感。如窰制茉莉花茶时，配以1—1.5公斤的白兰鲜花，分次用于窰花和提花，用白兰花的浓郁香味来衬托茉莉花的清香芬芳。也有用珠兰花或袖子花的。打底鲜花不仅要注意与主导花香相协调，薏米红豆茶生产厂家，还必须控制用量和用法。如窰制茉莉花茶用白兰花打底，用量过多，或将白兰切碎打底，均会透白兰花香味，俗称“透底”或“透兰”，茉莉透兰反会影响茉莉花茶的身价，不受市场欢迎。因此三级以上茉莉花茶用白兰花打底不可切碎窰制。

柠檬又名黎檬，属芸香科柑橘小乔木植物，以果与根入药，根全年可采，果秋冬采。十字军在巴勒斯坦发现柠檬后，柠檬开始分布至全欧洲。目前地中海沿岸、东南亚和美洲等地都有分布，我国台湾、福建、广东、广西、江西等地也有栽培。柠檬果肉味极酸，主要的酸叫柠檬酸，占汁液总量的5%以上。柠檬汁富含维生素C，并含少量维生素B。那淡淡的酸甜，幽幽的清香直沁人心脾，令人心神清爽，唇齿留香。

薏米红豆茶-东旭粮油OEM-薏米红豆茶生产厂家由德州市东旭粮油调味品有限公司提供。德州市东旭粮油调味品有限公司 (www.dzdxly.cn) 是从事“五谷杂粮,低温烘焙原料,养生杂粮,豆浆原料,熟五谷杂粮批发”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询! 联系人:王经理。同时本公司 (www.dzdxly66.com) 还是从事现磨五谷豆浆原料,五谷豆浆原料,现磨豆浆原料的厂家,欢迎来电咨询。