

甜 蜜 蜜

甜蜜蜜滋味

飲得更健康



都市人生活壓力大，睡眠不足，飲食不規律，令身體積熱，廢物停留於身體，容易出現便秘情況。蜜糖有潤腸通便、清熱解毒功效，尤其適合便秘人士服用，而且蜜糖具抗氧化功效，經常飲用，不但對腸道健康有益，更對皮膚有好處！



教你施展 甜蜜蜜美味魔法!

蜜蜜飲食譜



做法：
將2至3茶匙養生薈加拿大花旗參蜜加入約250毫升冷或暖水攪伴，即可飲用。
窩心配搭：
準備熱飲時，可隨個人口味，加入桂圓、杞子、菊花等，配搭出不同的滋味及功效。

- 桂圓 開胃健脾、養血安神
- 杞子 補腎潤肺、養肝明目
- 菊花 清熱祛暑、清肝明目

滋味 柚子蜂蜜 食譜



材料：
養生薈韓國養生蜜茶- 柚子蜂蜜 (2湯匙)、雞中翼(1磅)
調味料：
豆粉(1茶匙)、鹽及糖(適量)、水(適量)
做法：
1.先將雞中翼解凍，再用調味料醃20分鐘
2.焗爐預熱180度
3.將雞中翼放入焗爐內焗約15分鐘至金黃色後再轉另一面再焗15分鐘至雞肉不再呈粉紅色
(烤焗時間視乎焗爐的功能及規格)
4.最後再在雞中翼兩面塗上柚子蜜再焗2-3分鐘即可

加拿大 養生薈加拿大花旗參蜜



500毫升

蜜糖之最 - 加拿大乳白蜂蜜

加拿大蜂蜜按照顏色有四個等級。顏色越清亮，等級越高，品質越好。乳白色為最優質，其次是金色，再其次是琥珀色，最差的是暗色。



最優質的組合：選用加拿大純正的一級乳白蜂蜜及美國優質的花旗參精華素製造，產品質素具信心保證。

蜜糖小百科：蜜糖有清熱、潤燥之功效，可補中益氣、潤肺止咳。

花旗參小百科：花旗參含有人參皂甙、多糖、氨基酸、蛋白質、維他命元素，有助補中益氣、清熱生津，特別適合用腦過度，工作疲倦，煙酒過多的人士。



1000毫升

柚子之最 - 高興郡

高興郡出產嘅柚子柚味特別香濃，味道清甜，因高興郡具有得天獨厚的柚子栽培條件：由於四面環海，冬季也不太冷，而且比較潮濕，霧也少，日照豐富，土質也是最適合柚子苗木生長的黃土。



最優質柚子：選用韓國品質第一(柚子之鄉)高興郡的柚子製造，柚味香濃、味道清甜、營養豐富。

柚子小百科：柚子含有豐富維生素C及纖維。維生素C有助消除疲勞及預防感冒而纖維有助改善腸道健康。

韓國 養生薈茶 養生薈韓國養生蜜茶 - 柚子蜂蜜

