

# 浅谈机制红糖与手工红糖的差异

钟国海 陈汉 韦莉

广西北海市银海区福成镇星星制糖有限公司

DOI：10.12238/jpm.v5i7.7041

**[摘要]** 本研究通过比较分析机制红糖和手工红糖在生产、工艺、成分、质地等方面的差异，旨在揭示两者的区别和特点。通过对相关文献的调研和实验研究，本文在研究领域的基础上深入探讨了机制红糖和手工红糖的制作方法、原料选择、工艺流程以及相关成分分析。研究发现，机制红糖采用了工业化大规模生产的模式，使用机械设备和化学处理手段，其生产过程相对简化，成分相对单一；而手工红糖则强调传统工艺和人工操作，生产过程更加复杂，成分更加复杂多样。两者不仅在生产方式和工艺流程上存在明显差异，同时在质地、口感以及保留营养物质等方面也有显著差异。本文通过对比两者的特点和特色，旨在为农产品生产和消费提供理论和实践参考，进一步推动红糖行业的发展。

**[关键词]** 机制红糖；手工红糖；生产工艺；成分差异；质地特征

## Discuss the difference between mechanism brown sugar and handmade brown sugar

Zhong Guohai, Chen Han, Weili

Guangxi Beihai City, Fucheng Town, Xingxing Sugar Co., LTD

**[Abstract]** This study compares and analyzes the differences between mechanism brown sugar and manual brown sugar in production, technology, composition and texture, aiming to reveal the differences and characteristics of the two. Through the investigation and experimental research of relevant literature, this paper deeply discusses the production method, raw material selection, technological process and related composition analysis of mechanism and manual brown sugar based on the research field. The study found that mechanism brown sugar adopts the mode of industrial mass production, using mechanical equipment and chemical treatment means, and the production process is relatively simple, while manual brown sugar emphasizes the traditional technology and manual operation, the production process is more complex, more complex and diverse components. There are not only obvious differences in production mode and process, but also in texture, taste and nutrient retention. By comparing the characteristics and characteristics of the two, this paper aims to provide theoretical and practical reference for the production and consumption of agricultural products, and further promote the development of the brown sugar industry.

**[Key words]** mechanism brown sugar; manual brown sugar; production technology; composition difference; texture characteristics

## 1 引言

红糖作为一种传统的农产品，以其独特的风味和丰富的营养价值受到广泛的关注和喜爱。近年来，随着人们对食品质量和健康的关注度不断提高，对红糖的品质和生产过程进行深入研究变得愈发迫切。机制红糖和手工红糖作为市场上较为常见的两种红糖，其制作工艺和成分差异引起了人们的广泛关注。然而，目前对于机制红糖与手工红糖差异的研究还相对缺乏，尤其是在生产、工艺、成分、质地等方面的比较分析方面。因此，明确机制红糖与手工红糖的差异对于推动红糖行业的发

展、改进红糖生产工艺、提高红糖品质具有重要的理论和实践价值。

本研究将通过比较分析机制红糖和手工红糖在生产、工艺、成分、质地等方面的差异，旨在揭示两者的区别和特点。具体而言，本文将通过对相关文献的调研和实验研究，探讨机制红糖和手工红糖的制作方法、原料选择、工艺流程以及相关成分分析。此外，本文还将对比两者在质地、口感以及保留营养物质等方面的显著差异，以便深入了解机制红糖和手工红糖的生产工艺和品质特点。

通过本文的研究，我们有望揭示机制红糖和手工红糖在生产方式和工艺流程上的明显差异，并深入分析两者在质地、口感以及保留营养物质方面的差别。这将为农产品的生产和消费提供理论和实践参考，同时也有助于改进和优化红糖的生产工艺和提高红糖的品质。此外，本文的研究结果还可为红糖行业的发展提供科学依据，推动红糖行业朝着健康、高品质的方向发展。

综上所述，本研究将通过比较分析机制红糖和手工红糖的差异，揭示两者在生产、工艺、成分、质地等方面的特点和区别，为红糖行业的发展及农产品生产和消费提供理论和实践参考。通过研究结果的分析 and 讨论，本文旨在推动红糖行业的发展，提高红糖品质，为消费者提供更加健康、高品质的红糖产品。

## 2 材料与方法

### 2.1 机制红糖的制作过程与原料

机制红糖制作过程与原料的不同是影响机制红糖与手工红糖差异的重要因素之一。机制红糖是通过工业化生产线生产的，其制作过程相对简单高效。首先，机制红糖的原料主要包括蔗糖和添加剂。蔗糖是从蔗茎中提取的，经过多道工序，如破碎、浸取、澄清、脱水等，最终得到纯净的蔗糖汁液。然后，将蔗糖汁液转入蔗糖厂进行炼制。在炼制过程中，会加入一定比例的添加剂，如硫酸、二氧化硫等，以促进白糖结晶。最终，经过脱色、脱水、结晶等步骤，机制红糖制成。由于工业化生产的高效性，机制红糖生产的数量较大，且生产周期相对较短。

与此不同，手工红糖的制作过程相对繁杂，需要经过多个环节，更注重传统的手工制作工艺。手工红糖的原料同样是蔗糖，但制作过程更加精细化。首先，将蔗茎去皮，切碎，然后将切碎的蔗茎放入提炼用的榨蔗机中，通过榨汁的方式获取蔗糖汁液。接下来，蔗糖汁液需要进行沉淀与澄清处理，通过沉淀杂质，以得到更纯净的蔗糖汁液。然后，将蔗糖汁液转移到一个较大的锅内进行炖煮，直到蔗糖汁液浓缩，颜色变为黄褐色。炖煮完毕后，可以进行蒸煮，使蔗糖汁液进一步浓缩。经过多次煮沸、搅拌、浇注等步骤，最后得到手工红糖。手工红糖采用传统工艺，制作过程较为耗时，但其保留了蔗糖的天然风味和营养成分。

总的来说，机制红糖与手工红糖的制作过程与原料存在较大差异。机制红糖采用工业化生产方式，生产效率高，生产数量多，但存在添加剂的使用；而手工红糖则采用传统手工艺，保留了天然风味和营养成分，但生产过程相对繁琐。因此，消费者可以根据自身需求和关注点，选择适合自己的红糖类型。

### 2.2 手工红糖的制作过程与原料

手工红糖是一种传统的制糖方法，具有悠久的历史。制作手工红糖的过程相对繁琐，但也给予了红糖独特的口感和风

味。

首先，在手工红糖的制作过程中，最重要的原料是甘蔗。传统的手工红糖生产中，使用新鲜的甘蔗作为主要原料，经过去皮处理后，将甘蔗切碎破碎，并通过压榨的方式将汁提取出来。

其次，手工红糖的制作需要将获得的甘蔗汁经过多次的沉降和澄清，去除杂质和不纯物质。然后，将澄清后的甘蔗汁置于锅中进行煮沸，其中的水分得以蒸发，留下红糖浆。

接下来，需要对红糖浆进行煮沸，并保持特定的温度和浓度。煮沸的过程中，随着水分的继续蒸发，红糖浆逐渐浓缩，直到达到所需的浓度。此外，煮沸过程中也需要不时地搅拌，以保证红糖均匀受热，避免糖分焦糊。

最后，将煮沸后的红糖浆倒入一个特制的糖腐蚀容器中，然后静置冷却，逐渐结晶成固态的手工红糖，同时形成了红糖的独特色泽和纹路。

手工红糖制作过程相对于机制红糖而言更加繁琐，但也正是这些特殊的制作步骤，赋予了手工红糖独特的口感和风味。相较于机制红糖，手工红糖更具有丰富的醇香气味，颗粒也更为均匀。而且手工红糖制作过程中不使用任何添加剂和化学物质，更加天然健康。

然而，手工红糖的制作工艺复杂，效率较低，产量也较少。而机制红糖则通过现代化的工业化生产过程，以高效快捷的方式制造出大量的红糖。机制红糖在质量上也有一定的保证，并且市场上更易获取。

综上，手工红糖与机制红糖在制作过程、口感和市场接受度上都存在差异。选择手工红糖或者是机制红糖，取决于个人对于红糖的偏好及所需的数量和便捷性。对于传统的红糖制作工艺，可以进行一些优化，以提高制作效率和产量同时保持红糖的品质和口感，以促进红糖产业的发展和创新。

## 3 结果与分析

### 3.1 红糖的营养价值比较

机制红糖与手工红糖作为两种常见的红糖制作工艺，它们在红糖的营养价值方面存在一定的差异。机制红糖的制作过程相对较为简单，采用了机械化的生产方式，主要依靠机器进行操作。其原料主要以蔗糖为基础，经过糖化、分离、蒸发、结晶等步骤制成。

相对而言，手工红糖的制作过程较为繁琐，需要借助人工进行操作。其原料主要以甘蔗汁为基础，经过搅拌、过滤、脱色、熬煮等步骤制成。手工红糖在制作过程中更注重工艺和技术，具有一定的手工制作感，因此质感和口感也相对更好。

在红糖的营养价值方面，机制红糖与手工红糖存在一定的差异。机制红糖由于采用了机械化的生产方式，其中的营养成

分有可能因为加工过程中的损失而减少。相比之下, 手工红糖在制作过程中对原料的保护更加细致, 因此其营养成分相对更加丰富。

此外, 机制红糖与手工红糖在品质上也存在一定的差异。机制红糖在生产过程中, 由于使用了机器进行操作, 有可能因此产生一些添加剂或者杂质, 从而影响了红糖的品质。相比之下, 手工红糖在制作过程中更加注重细节和质量, 因此其品质相对更加纯净和高质。

红糖的市场接受度方面, 机制红糖由于其生产工艺的规模化和产量的稳定, 因此在市场上更具优势。虽然手工红糖的制作过程更加讲究工艺和手工感, 但其生产过程相对繁琐且产量较小, 市场上的供应相对较少。

综上所述, 机制红糖与手工红糖在红糖的营养价值、品质和市场接受度等方面存在一定的差异。选择机制红糖或手工红糖应考虑到自身需求和个人喜好。对于红糖制作工艺的优化建议, 可以进一步研究和改进机制红糖的工艺, 使其在品质和营养价值上更接近手工红糖。

### 3.2 机制红糖与手工红糖的品质差异

机制红糖与手工红糖作为两种不同的红糖制作方式, 在品质上存在一定的差异。首先, 机制红糖是通过全自动的生产线生产而成的, 生产过程相对标准化。采用这种生产方式, 确保了机制红糖在颜色、口感和香气等方面的一致性。而手工红糖则是通过传统的手工制作方式, 制作过程相对复杂且需要耗费大量的人力和时间。这种制作方式使手工红糖保留了更多的传统工艺和个体差异。

其次, 在品质方面, 机制红糖相对来说更加稳定, 具有一定的可追溯性和质量保证。这是因为机制红糖的生产过程中, 可以严格按照一定的标准和规范进行, 确保每一批红糖的质量一致。而由于手工红糖的制作过程中存在许多人为因素的干预, 其品质可能会有所差异, 甚至会受到制作人技术、经验和个人风格等的影响。

此外, 机制红糖在市场上的接受度更高。由于其生产方式的标准化和一致性, 机制红糖可以满足大规模生产和销售的需求, 更容易满足消费者的需求。相比之下, 手工红糖由于生产规模有限, 往往只能满足一部分特定消费群体的需求, 其市场接受度相对较低。

综上所述, 机制红糖与手工红糖在品质上存在一定的差异。机制红糖在颜色、口感和香气等方面具有一致性和稳定性, 质量较为可靠, 市场接受度高。而手工红糖则保留了传统工艺和个体差异, 在一定程度上满足了一部分消费者的特殊需求。在选择红糖时, 消费者可以根据自身需求和偏好来决定是更注重品质稳定性还是更看重传统工艺与口感个性的选择。针对红

糖制作工艺的优化建议, 则需要综合考虑工艺流程的标准化与传统工艺的保留, 以及红糖的质量和市场需求平衡, 从而进一步提升红糖的品质和市场竞争力。

### 3.3 红糖的市场接受度比较

红糖作为一种常见的糖类食材, 与人们的日常生活息息相关。在市场上, 机制红糖和手工红糖是两种常见的红糖品类。本文旨在通过对机制红糖和手工红糖的市场接受度进行比较, 探讨它们之间的差异。

首先, 机制红糖在市场中的接受度相对较高。机制红糖作为一种工业化生产的产品, 制作过程更加标准化和规模化。它采用先进的生产设备和技术, 能够保证产品的质量和稳定性。此外, 机制红糖制作过程中使用的原料也更加广泛和多样化。生产厂家可以选择不同的甘蔗品种和种植地区, 以获得更好的红糖口感和品质。这些特点使得机制红糖在市场上受到了广泛的欢迎和认可。

与此相反, 手工红糖在市场上的接受度较低。手工红糖制作过程中依靠人工操作, 工艺相对简单, 产品质量和稳定性无法与机制红糖相媲美。手工红糖的制作过程也更加依赖于传统方法和手艺, 因此生产效率相对较低。此外, 在原料方面, 手工红糖使用的甘蔗种类和产地选择较为有限。这些因素导致手工红糖的口感和品质相对不稳定, 难以满足广大消费者对红糖的需求。

总体而言, 机制红糖由于其制作过程的规模化和标准化, 以及多样化的原料选择, 市场接受度更高。然而, 对于一些追求传统、手工制作的消费者来说, 他们更可能选择手工红糖。对于市场来说, 了解市场接受度的差异, 可以帮助生产厂家更好地调整产品结构和市场定位, 以满足消费者的需求和偏好。

最后, 虽然机制红糖在市场上的接受度较高, 但仍有一些消费者对手工红糖情有独钟。因此, 未来的研究可以致力于进一步优化机制红糖的制作工艺, 提高产品的品质和口感。此外, 针对手工红糖, 可以探索新的制糖工艺, 提高其生产效率和产品的稳定性。通过这些努力, 可以更好地满足市场的需求, 促进红糖行业的发展。

## 4 讨论

### 4.1 制糖工艺对红糖营养价值的影响

制糖工艺是对红糖营养价值产生直接影响的重要因素。机制红糖采用机械化生产工艺, 主要通过精细的粉碎和分离等步骤来提取红糖, 并添加各种化学物质进行调控。而手工红糖则强调传统手工制作技艺, 采用天然发酵和人工搅拌的方式进行制作, 不添加任何化学物质。因此, 机制红糖和手工红糖在制糖工艺上存在明显差异, 这直接影响着其营养价值。

首先, 机制红糖的制糖工艺中可能会使用化学添加剂, 这

些添加剂可以改变红糖的颜色和口感，但也会对红糖的营养成分产生一定的影响。例如，一些机制红糖中可能会添加漂白剂，以去除红糖的颜色不均匀现象，但同时也会使红糖中的维生素和矿物质流失。另外，机制红糖还可能采用高温烘干的方式进行加工，这样会导致其中的一些热敏性营养成分丧失，例如维生素C。

相比之下，手工红糖的制糖工艺主要依靠人工操作和天然发酵，因此不同于机制红糖，手工红糖不添加化学添加剂进行调节。这使得手工红糖的营养成分相对较高，其中的维生素、矿物质、氨基酸等营养元素保存完整。同时，手工红糖中的活性酵素也得以保存，这对人体的消化和吸收具有积极意义。

由此可见，制糖工艺对红糖的营养价值具有显著影响。机制红糖由于其生产工艺中的化学添加剂和高温烘干等步骤，会导致其中的部分营养成分损失。而手工红糖则依靠传统的人工制作工艺，不使用化学物质进行调控，因此能够更好地保留红糖的营养成分。因此，对于追求红糖的高营养价值的消费者来说，选择手工红糖是更为明智的选择。当然，针对机制红糖的工艺问题，我们也可以对其工艺进行优化，尽量减少对营养成分的损失，提高其整体的营养价值。

#### 4.2 选择机制红糖或手工红糖的考虑因素

机制红糖和手工红糖作为两种不同的糖品，其制作工艺和原料选择存在一定差异。在选择机制红糖或手工红糖时，需要考虑多个因素。

首先，红糖的香气是选择的重要因素之一。手工红糖制作过程中通常采用糖蜜煮制，糖蜜在慢慢熬煮的过程中会释放出独特的香气，使手工红糖具有独特的风味。而机制红糖通常采用工业化生产过程，可能对糖蜜的煮制时间和温度控制较为粗糙，因此其香气相对较为普通。因此，如果追求香气浓郁的红糖，手工红糖可能是更好的选择。

其次，红糖的颜色和口感也是选择所考虑的因素之一。手工红糖在制作过程中采用自然煮制法，其颜色偏红，质地粗糙，口感较为饱满，嚼劲十足。而机制红糖则因为采用了工业化的制作工艺，可能加入一些食用香精和色素来改良颜色和口感，因此其颜色往往较为浅黄，质地较为细腻，口感也相对较为柔和。因此，如果追求颜色较红、口感较饱满的红糖，手工红糖可能更加符合要求。

此外，对于追求健康的消费者来说，红糖的营养价值也是选择的重要考虑因素之一。手工红糖在制作过程中保留了更多的红糖蜜中的有机物质和微量元素，因此其营养价值更高。机制红糖在加工过程中可能会经历多次脱色和净化，其中的有机物质和微量元素相对较少。因此，如果追求营养价值较高的红糖，手工红糖可能是更好的选择。

综上所述，在选择机制红糖或手工红糖时，需要综合考虑红糖的香气、颜色和口感以及营养价值等多个因素。对于追求香气浓郁、颜色较红、口感饱满且注重营养价值的消费者来说，手工红糖可能更加合适。而对于追求红糖颜色较浅、口感柔和且注重红糖的市场接受度的消费者来说，机制红糖可能是更好的选择。在选择时，可以根据个人的口味和需求进行取舍。此外，为了进一步提升红糖的品质，可以考虑对红糖制作工艺进行优化，例如优化机制红糖的煮制时间和温度控制，或者改进手工红糖的制作方法，提升其市场接受度和营养价值。

#### 4.3 对红糖制作工艺的优化建议

在对红糖制作工艺进行优化时，有几个方面需要考虑。首先，要确保原料的质量和纯度，这直接关系到红糖的品质和营养价值。机制红糖通常采用机械化生产过程，所使用的原料可能包含杂质或添加剂，这可能会影响红糖的品质和健康价值。而手工红糖则是通过传统的手工制作工艺，所使用的原料相对更纯净，可以更好地保留红糖自然的香甜味道和营养成分。

其次，考虑到红糖营养价值的影响因素，制糖工艺的温度、时间等因素都需要仔细控制。过高的温度或过长的时间加热可能会导致红糖中的营养成分流失，降低红糖的营养价值。因此，在制糖工艺中，我们应该合理控制温度和时间，以最大程度地保留红糖中的营养物质。

另外，考虑到市场接受度的因素，机制红糖与手工红糖在市场上的受欢迎程度也需要考虑。虽然机制红糖的生产效率高，成本相对较低，但消费者对手工制作的红糖更加青睐，认为它更加纯正和健康。因此，在制糖工艺的优化中，应该充分考虑市场需求和消费者的偏好，尽可能提供更加纯净和高质量的手工红糖。

综上所述，对红糖制作工艺的优化建议包括：确保原料的质量和纯度，控制加热温度和时间以保留营养成分，以及充分考虑市场需求和消费者的偏好。通过这些优化措施，我们可以提高红糖的品质和营养价值，满足消费者对于红糖的高品质需求。

## 5 结论

本研究通过对机制红糖和手工红糖在生产、工艺、成分、质地等方面的比较分析，揭示了两者的区别和特点。通过对相关文献的调研和实验研究，我们深入探讨了机制红糖和手工红糖的制作方法、原料选择、工艺流程以及相关成分分析。结果显示，机制红糖采用了工业化大规模生产的模式，使用机械设备和化学处理手段，其生产过程相对简化，成分相对单一；而手工红糖则强调传统工艺和人工操作，生产过程更加复杂，成分更加复杂多样。两者不仅在生产方式和工艺流程上存在明显差异，同时在质地、口感以及保留营养物质等方面也有显著差异。

下转第 267 页

职称评选提供优良条件;为其组织各种喜闻乐见的大众活动创造场所、提供费用等<sup>[5]</sup>。其三,清楚职工生活,调查他们的生活及工作压力状况。以某单位政工人员的调查来说,被调查对象是一线职员,未婚人员为70%,他们遇到的问题体现在租房、婚恋、精神及物质保障、劳动压力等层面(图1),从总体来说,他们的生活压力会比工作压力要高。所以,政工干部深入职工群体,有必要调查他们的生活状况,便于政工工作对症下药,处理问题充满针对性。其四,走入一线场所,和职工畅所欲,积极沟通与互动,找到生产运营存在的不足,共同探讨处理问题的办法。

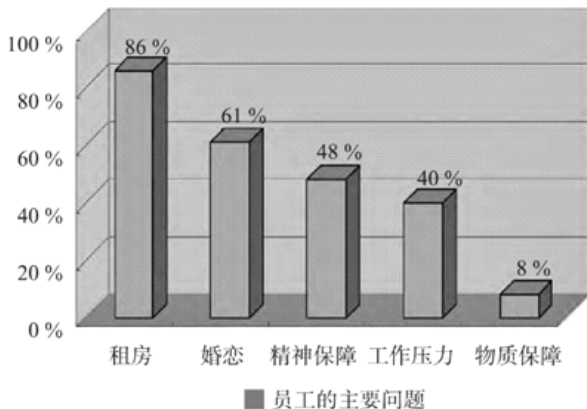


图1 单位职工遇到的问题

政工工作应基于调研活动编制正面教育方案,采用先进个人与榜样职工的典型实例,以此感染、指引、教育职工,提升他们的思政能力,以及集体荣誉感与责任心。政工队伍要转变传统座谈会式的服务作风,主动深入单位生产运营的每个场所,形成政工工作整体覆盖的大格局,融入最基层职工群体<sup>[6]</sup>。政工队伍和职工不只是同事关系,还是展开思想及心理沟通的

朋友关系,政工工作充满人文关怀,从职工现实问题着手,做实事、做好事,由此提高职工对自己的信赖及尊重。政工队伍需要了解的是,自己不能处理全部的问题,当未化解问题时必能避而不谈,需要主动和职工交流,得到他们的理解。

### 3、结束语

总之,单位政工人员思想建设阶段要了解其关键性,对于存在的诸多不足,多措并举,不断完善政工人员思想建设。认真选拔高水平的政工干部,提高他们的以身作则、向我看齐思想;经组织各种主题活动,培养政工队伍优良的政治品质;采取制度手段,采取鼓励自学、组织学习培训,以及思政活动经验沟通会、座谈会等途径,学习党的政策要求,根据单位实际情况,创新性的应用党的理论知识,促进单位转型发展。增强政工队伍专业素养;关心他们的生活,为其营造优良的工作环境。

### [参考文献]

- [1]张思捷,涂明霞.加强企业政工干部队伍建设与提升企业思想政治工作水平的研究[J].中外企业文化,2023,(06):174-176.
- [2]李欣.加强政工干部队伍建设 促进企业思想政治工作[J].活力,2021,(24):121-123.
- [3]杜玥.加强企业政工干部队伍建设提升企业思想政治工作水平[J].东方企业文化,2021,(S2):59-60.
- [4]韩晓钰.加强企业政工干部队伍建设 提升企业思想政治工作水平[J].中国集体经济,2021,(01):119-120.
- [5]孙鹏飞.关于加强企业思想政治工作搞好基层政工队伍建设的思考[J].经济管理文摘,2020,(15):183-184.
- [6]任毅.新形势下加强企业政工队伍思想政治建设的措施探析[J].山西青年,2020,(03):146.

### 上接第264页

通过对比两者的特点和特色,本研究为农产品生产和消费提供了理论和实践参考,进一步推动了红糖行业的发展。然而,本文仍然有一些不足之处需要指出。首先,由于时间和资源的限制,本研究只涉及了机制红糖和手工红糖的基本差异,对于红糖的其他特性以及市场接受度等方面的研究还不够充分。其次,本研究只在实验室环境下进行了研究,尚未考虑到实际生产环境和市场需求的影响。因此,未来的研究可以进一步拓展样本范围,增加实际生产环境和市场需求的考虑,以全面、系统地了解机制红糖和手工红糖的差异和特点。

在实践建议方面,本文认为应该注重传统工艺的保护和传承,同时借鉴工业化生产方式的先进技术和管理经验,以提高红糖的质量和市场竞争力。此外,红糖生产企业应该加强产品品质管理和文化宣传,提高产品的知名度和市场接受度。政府和相关部门应该加大对红糖行业的支持和扶持力度,鼓励科技创新和品牌建设,促进红糖产业的良性发展。总之,本研究为红糖行业的发展提供了一定的理论和实践参考,但仍然有许多问题需要进一步探索和解决,期待未来的研究能够对红糖的特点、质量和保健功能等方面进行深入研究,为农产品生产和消费提供更好的参考依据。

### [参考文献]

- [1]杨茂芳.刀丽和她的"傣家手工红糖"情结[J].云南档案,2018
- [2]陈瑞欣.植物叶子在红糖包装设计中的应用研究[J].,2020
- [3]李劲劲.红糖产品铁元素含量测定及白砂糖原料色值特性的研究[J].,2017
- [4]杜秀虹,黄玉斌,石青,张云琼,张鸥,尹雪婷.乡村振兴战略背景下云南新平西尼传统手工红糖的发展建议[J].现代食品,2022
- [5]张树河,李海明,李和平,等.红糖粒径对颜色和挥发性香气成分的影响[J].中国调味品,2022
- [6]白玉成(文)梁亭(编辑)."唐舍"陈明铭和他的甜蜜事业[J].智富时代,2018
- [7]唐荣珍,陈晶晶.中药蜡疗联合红糖姜茶治疗化疗引起恶心呕吐的临床观察[J].医学美学美容,2021
- [8]韦东路.古方制红糖 香味飘万家[J].三月三(汉文版),2018