

酵素清潔劑作法：

106/07/17

- (一) 自來水裝容器的八分滿，比例為「水：糖：果皮為 10：1：3」置入。
- (二) 果皮種類不要混合，最佳為柑橘類如檸檬皮，不能做的為蘋果皮和芒果皮。



- (三) 逐日放果皮，果皮量夠後密封起算放置 49 天。
- (四) 開封後，過濾後加酌量的鹽、椰子油起泡劑（比例為 2000CC 的水加 100 克的起泡劑）就製成天然酵素。



開封成品

香味四溢



過濾果皮渣



[非廣告]新高橋藥局有賣哦!



加鹽和椰子油起泡劑



完成!不是蜂蜜哦~~

- (五) 酵素清潔劑以「水：酵素為 1：1」使用。超級天然哦！
- (六) 果皮渣用果汁機榨完可用來當肥料(和在泥土裡)，超級好用哦！