



Cardamom

豆蔻

Elettaria cardamomum

香料之后

豆蔻是薑科類最古老的香料之一，公元前 700 年已有巴比倫人使用豆蔻的記錄。相傳十七世紀歐洲的醫生宣稱，他們所製作的豆蔻丸子是鼠疫唯一救星，使原本昂貴的豆蔻，變得和黃金一樣的炙手可熱，使人為之赴湯蹈火。

0

Cardamom 豆蔻 *Elettaria cardamomum*



植物科屬

薑科



萃取部位

種子



萃取方式

蒸餾法



主要化學成份

乙酸松油酯
1, 8- 桉油醇



適用系統

消化系統
呼吸系統

【擴香配搭】

為自己加油：豆蔻 3 + 佛手柑 3 + 青檸 3

「蔻」人心弦：豆蔻 3 + 乳香 2 + 葡萄柚 2 + 黃杉 2

幸福的開始：豆蔻 2 + 柑橘清新 2 + 薄荷 2

【用法】

舒緩腸胃不適：椰子油 15mL+ 豆蔻 4 + 胡荽 3 + 生薑 1 + 薄荷 1

豆蔻熱敷包：把毛巾浸泡熱水擰乾加入豆蔻 2 + 黑胡椒 2 敷在腹部上

腹部按摩：豆蔻 1 + 椰子油 5，在吃飽後輕擦腹部，解除餐後帶來的疲憊



更多產品資訊



你知道嗎？

每 0.3 磅的豆蔻制作 5mL 精油