

橘子皮清潔劑

* 材料

橘子皮、甘油 1000 mL、冷開水 250 mL、椰子油起泡劑 250mL、鹽 1 小匙

* 作法

1. 將橘子皮剪小塊，塞入罐中，加入 1000 mL 甘油及 250mL 冷開水，以保鮮膜或蓋子密封，放置於陰涼處，浸泡 7 天以上。(橘子皮愈多、浸泡時間愈久，精油成分就愈濃)
2. 七天後加入 250mL 椰子油起泡劑及 1 小匙鹽，攪拌均勻後過濾裝瓶，即可使用 (亦可繼續浸泡)。

Note :

1. 若浸泡後的橘子精油很濃，可以加入甘油+水 (4:1) 稀釋，稀釋後再添加椰子油起泡劑，起泡劑的添加量可依各人喜好增減，20%為標準起泡量。
2. 柑橘類的皮，包括橘子皮、柚子皮. 均可使用，但若皮內的白色組織過厚，可先將白色部分削薄，再進行浸泡。
3. 泡過的柑橘皮去油力強，也可使用。

橘子皮清潔劑

* 材料

橘子皮、甘油 1000 mL、冷開水 250 mL、椰子油起泡劑 250mL、鹽 1 小匙

* 作法

3. 將橘子皮剪小塊，塞入罐中，加入 1000 mL 甘油及 250mL 冷開水，以保鮮膜或蓋子密封，放置於陰涼處，浸泡 7 天以上。(橘子皮愈多、浸泡時間愈久，精油成分就愈濃)
4. 七天後加入 250mL 椰子油起泡劑及 1 小匙鹽，攪拌均勻後過濾裝瓶，即可使用 (亦可繼續浸泡)。

Note :

4. 若浸泡後的橘子精油很濃，可以加入甘油+水 (4:1) 稀釋，稀釋後再添加椰子油起泡劑，起泡劑的添加量可依各人喜好增減，20%為標準起泡量。
5. 柑橘類的皮，包括橘子皮、柚子皮. 均可使用，但若皮內的白色組織過厚，可先將白色部分削薄，再進行浸泡。
6. 泡過的柑橘皮去油力強，也可使用。