

可可粉生产厂家

产品名称	可可粉生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	12.00/公斤
规格参数	品牌:可可粉生产厂家 型号:食品级可可粉 产地:山东可可粉
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

可可粉厂家 可可粉生产厂家 可可粉价格

可可粉是可可豆直接加工处理所得的可可制品，从可可液块经压榨除去部分可可脂后即得可可饼，将可可饼粉碎后经筛分所得的棕红色粉体即为可可粉。

可可粉按其含脂量分为高、中、低脂可可粉；

碱化可可粉是在可可豆加工过程中加入了食用碱，同时可可粉的颜色也加深了，香气也比天然可可粉浓的多。这是从加工过程来区别的，一般的人没法区分，下面来从使用和外观等方面作比较。

碱化可可粉颜色要比天然可可粉颜色重一些，香气也比天然可可粉浓。在使用上，碱化可可粉使用范围要广。碱化可可粉可以用于任何食品的生产，还可以直接冲服。因为碱化可可粉比天然可可粉的成本高，因此，一般的食品厂家如果是生产固体产品基本上都是用天然可可粉；碱化可可粉一般会被用于生产液态奶、饮料等液态产品。

市面上巧克力基本上都是用天然可可粉生产的，而巧克力味奶茶都是用碱化粉生产的。

食用方法:

- 1、制作浪漫提拉米苏,撒在上边一层
- 2、可以冲调成原味可可饮品 或者奶味可可饮品
- 3、进口可可巧克力外面那层迷人的可可粉就是它了,普通巧克力可以蘸着这个吃,别有一番好味道
- 4、冲调麦片时加入 即可成为浓香巧克力麦片 很香浓哦！

用途：可作为蛋糕坯，蛋糕表面装饰，提拉米苏，慕斯蛋糕等。也可作为松露巧克力的表面装饰。

这是目前市面上纯的可可粉了，除了可可没有其他任何的添加成分，颜色很黑，味道也非常非常的苦，可以制作出很纯正的巧克力类点心或者冰激淋。用来制作提拉米苏更是上乘之选