

# 涂层 苏州金圆发食品机械 蛋糕巧克力涂层机

产品名称	涂层 苏州金圆发食品机械 蛋糕巧克力涂层机
公司名称	苏州金圆发食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州吴中区胥口镇曹丰路288号
联系电话	13862146255 13862146255

## 产品详情

早饮用的是玛1雅人，而是由墨西哥人制作，16世纪初期的西班牙探险家荷南多·科尔特斯在墨西哥发现当地的阿兹特克国王饮用一种可可豆加水和香料制成的饮料，科尔特斯品尝后在1528年带回西班牙，并在西非一个小岛上种植了可可树。西班牙人将可可豆磨成了粉，从中加入了水和糖，在加热后被制成的饮料称为“巧克力”，深受大众的欢迎。

巧克力一直被人们作为一种饮料，直到1847年巧克力才成为我们现在所熟知的固体形式。在巧克力饮料中加入可可脂，涂层，成功地生产出了可咀嚼的巧克力块。牛奶巧克力于1876年问世，巧克力涂层报价，当时瑞士巧克力生产商Daniel Peter发现，向巧克力中加入奶粉可生产出更柔软和更淡的巧克力。

1911年Frank和Ethel Mars开始在美国华盛顿州生产巧克力。真正刺激美国巧克力工业发展的是di一次。美国lu军jun需团委托许多美国巧克力制造商生产20-40磅的巧克力块，运到战场的基地。这些巧克力块被切成小片，蛋糕涂层机，分发给在欧洲作战的美国士兵。

### 巧克力的种类

由于巧克力在其制造过程中所添加的物料成分不同，从而也造就了它多变的面貌。目前市面上的巧克力，大约可分为黑巧克力或纯黑巧克力；牛奶巧克力；纯白巧克力。其中以牛奶巧克力为普遍。根据调查显示，牛奶巧克力口味为东方人所接受，因此，许多进口的或国产的巧克力都是牛奶成分加重的巧克力。此类巧克力中，牛奶及可可的味道並重，很适合喜欢香浓奶味的消费者。

涂层-苏州金圆发食品机械-蛋糕巧克力涂层机由苏州金圆发食品机械有限公司提供。苏州金圆发食品机

械有限公司是从事“巧克力设备,巧克力机械,巧克力成套设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：金先生。