

花生糖 花生酥 花生糖（巴渝特色风味花生酥）

产品名称	花生糖 花生酥 花生糖（巴渝特色风味花生酥）
公司名称	重庆市巴南区顺福食品厂
价格	145.00/件
规格参数	品牌:顺福 品种:花生糖（花生酥） 售卖方式:散装
公司地址	中国 重庆市 重庆市巴南区南泉镇红星七社
联系电话	86 023 61630304

产品详情

品牌	顺福	品种	花生糖（花生酥）
售卖方式	散装	商品条形码	6-945587100016
等级	优	规格	见合格证
净重	散装称重（g）	原产地	重庆
保质期	180（天）	生产日期	见合格证
生产厂家	重庆顺福食品厂	储藏方法	密封
原料与配料	花生仁、白糖、饴糖	卫生许可证	QS501313010081
产品标准号	QS/SF1--2008	特产	是

重庆巴南顺福食品厂，成立于2000年，专业生产麻糖、芝麻杆、牛皮糖、清凉奶糖等地方特产的食品企业。位于重庆美丽的南山脚下，在风景旅游地重庆南泉。是一家集综合性食品开发、生产及销售为一体的具有重庆特色的传统食品生产企业，是本地区传统食品行业的领头羊之一。

顺福食品秉承150年的祖传秘方，将麻糖的传统配方、工艺和现代生产技术相结合，形成顺福麻糖、顺福芝麻杆、顺福花生糖、顺福芝麻糖、顺福牛皮糖等系列的特色食品。我厂将以人为本，诚实守信的经营理念下与广大客户合作。

顺福花生糖（花生酥）酥脆香甜，具有自然的烤花生香和焦糖香。不粘牙、不腻口，真正的绿色食品。

本厂遵循“卫生为先、质量为本、绿色健康、顾客满意”的质量方针，以“管理规范、生产程序化、现场标准化”为原则，严格按照qs体系要求进行生产。

据传花生糖的最早出现时间是在公元前475-221年的战国时候，由于当时各地的都是战火纷纷，人人自危，一些稍为有钱的人家为了生命安全，都纷纷逃避，远离战火。在兵荒马乱的时期，为了携带方便，有钱的人家就将饴糖[1]和花生加在一起熬煮，熬煮过后，再切成不规则的一小块一小块的，这就形成了

花生糖的始祖，也是世界上最早的花生糖，在12,13世纪,花生糖首先传入阿拉伯国家,然后传到希腊和欧洲乃至世界各地。在经历了无数个年代，直到上个世纪初，花生糖一直处于单一的品种，单一的制作方法中，直到礼记饼家的创立，才将花生糖进一步的扩大和发展，在经历了将近一个世纪的时间洗礼，礼记饼家已经从小铺仔变成了今天驰名中外的百年老字号，花生糖也从单一的产品变成了现在的二十多种品种，上百个制作方法，数百个不同口味的花生糖，其中底糖类花生糖是最具有代表性的一种，为喜欢吃花生糖的爱美女士们免除了因为吃多糖而增肥的担心，为糖尿病者们免除了因为吃多糖而使病情加重的后顾之忧。礼记饼家生产的“澳门特色花生糖”凭着传统的手工艺，古法秘制，和现在的生产先进工艺，生产出的花生糖已成为祖国大陆、港澳台、欧美等国家地区久负盛名的特色产品！

1.制瓣子花生仁：将精选过花生仁放在锅内与粗砂拌炒至牙黄色起锅，晾凉，脱去衣皮，精选后再风净残渣。要求无衣皮，无烂花生仁和糊花生仁。 2.熬糖：以成品8.5千克计算，每锅配比:白砂糖3千克，饴糖2.15千克，瓣子花生仁3.8千克，猪油0.15千克，香兰素（香精）15克。熬糖锅洗净加清水0.75千克，随即加入白砂糖和饴糖混合溶化，煮沸后过滤继续熬制。熬至糖温约135度时加入猪油，再用力铲搅继续熬制。糖温150度时立即闭火，将瓣子花生仁和香兰素混合倒入，铲搅均匀后起锅。 3.碾压：将糖坯均匀分两净放在刨有横纹的滚筒压片机上进行反复折叠碾压。初碾时应将滚筒提高，逐步下降，检视糖坯中的花生仁全部压碎，并起酥层时，就将滚筒定位压成8毫米厚的片块，顺势送至台板分块成型。 4.成型：将酥糖坯稍加规正整理，用2.3厘米见方的长方条一根为标准纵横交切成块。稍冷时顺着刀口收检送包装。 5.包装：用彩印胶纸内衬铝箔纸逐个包装，再用聚氯乙烯盒或其他馐盒装两层，每层10块，共20块，然后密封包装为成品。