

# 牛皮糖 散装板子牛皮糖 重庆特产 芝麻软糖

产品名称	牛皮糖 散装板子牛皮糖 重庆特产 芝麻软糖
公司名称	重庆市巴南区顺福食品厂
价格	200.00/件
规格参数	品牌:顺福 品种:牛皮糖 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	牛皮糖
售卖方式	散装	商品条形码	6-945587100016
等级	优级品	规格	板子
净重	250 (g)	原产地	重庆
保质期	180 (天)	生产日期	见合格证
生产厂家	重庆市巴南区顺福食品厂	储藏方法	阴凉, 密闭, 避光
原料与配料	白糖、饴糖、淀粉、芝麻、植物油	卫生许可证	QS501313010081
产品标准号	Q/SF1--2008	特产	是

重庆市巴南区顺福食品厂是一家食品、饮料的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营重庆麻糖、花生糖、芝麻杆、牛皮糖、歪歪兔麻辣小食品，公司位于中国重庆重庆市重庆市巴南区南泉镇红星七社。重庆市巴南区顺福食品厂本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。牛皮糖号称“重庆一绝”，是重庆特产，在海内外享有盛誉，早在清朝乾、嘉年间就以面市重庆，后因战争频繁而失传于世。该厂科技人员和制糖技师决心要让失传已久的牛皮糖重见天日，对前人的制糖工艺进行挖掘整理，通过千百次的尝试，终于使传统产品得以重新问世，并使其在保持原有特色的基础上加以创新，使口感达到了弹性、韧性、柔软性三性为一体的最佳状态。目前已有多种口味面世。甜度低、色泽明、香甜味美、口味适中、老少皆宜。

牛皮糖号称扬州特产，目前有核桃味；桂花味；花生味；松子味；提子味；金桔味；草莓味；香橙味和哈密瓜味，新的口味更加独特，柔软适中，老少皆宜。

[ 菜谱口感 ] 口味：甜味

编辑本段

[ 制作材料 ]

主料：芝麻(100克) 辅料：桂花(10克) 小麦面粉(200克) 调料：白砂糖(500克) 猪油（炼制）(100克) 蜂蜜(600克)

编辑本段

[ 制作工艺 ]

1.将面粉放入容器中，取冷水700克，逐渐加入面粉中。边加入边用铲搅拌，调制成粉浆，不得有面渣。  
2.将白砂糖和1/3的猪油入锅，加250克水煮沸，然后倒入粉浆一同熬煮。大约过半个多小时，浓度为薄浆糊状时，加入饴糖继续熬煮。1小时后，加入剩余的猪油，继续熬约30分钟。然后拌入桂花，搅拌均匀后，端锅离火。整个过程要不断铲拌。 3.在铁盘中铺一层芝麻，将糖浆倒在芝麻上面，并在糖浆上面撒一层芝麻。待其稍凉后(一般冬季半小时，夏季约1小时)。用擀面杖压成厚约0.8厘米的薄片，切成长条，再切成块。

编辑本段

[ 菜品口感 ]

外层芝麻均匀，切面棕色光亮，呈半透明状，富有弹性，味香，细嚼不粘牙。

[ 菜谱口感 ] 口味：甜味

[ 制作材料 ]

主料：芝麻(100克)

辅料：桂花(10克) 小麦面粉(200克)

调料：白砂糖(500克) 猪油（炼制）(100克) 蜂蜜(600克)

[ 制作工艺 ]

1.将面粉放入容器中，取冷水700克，逐渐加入面粉中。边加入边用铲搅拌，调制成粉浆，不得有面渣。  
2.将白砂糖和1/3的猪油入锅，加250克水煮沸，然后倒入粉浆一同熬煮。大约过半个多小时，浓度为薄浆糊状时，加入饴糖继续熬煮。1小时后，加入剩余的猪油，继续熬约30分钟。然后拌入桂花，搅拌均匀后，端锅离火。整个过程要不断铲拌。 3.在铁盘中铺一层芝麻，将糖浆倒在芝麻上面，并在糖浆上面撒一层芝麻。待其稍凉后(一般冬季半小时，夏季约1小时)。用擀面杖压成厚约0.8厘米的薄片，切成长条，再切成块。

[ 菜品口感 ]

外层芝麻均匀，切面棕色光亮，呈半透明状，富有弹性，味香，细嚼不粘牙。

品名：牛皮糖配料：白糖、饴糖、淀粉、芝麻、植物油执行标准：q/sf 1-2008卫生许可证：渝卫食证字（2008）第500113-007373号食品包装生产许可证号：qs50-10101-00602保质期：12个月生产日期：见封口处制造商：重庆市巴南区顺福食品厂地址：重庆市巴南区南泉镇红星七社销售热线：023-62126306 13075436114 周经理