

馅料、低糖枣泥馅料、月饼馅料、糕点馅料

产品名称	馅料、低糖枣泥馅料、月饼馅料、糕点馅料
公司名称	临沂市兰山区喜盈门食品厂
价格	158.00/箱
规格参数	品牌:德福香 品种:馅料 售卖方式:包装
公司地址	临沂市兰山工业园
联系电话	15054995892 15550798666

产品详情

品牌	德福香	品种	馅料
售卖方式	包装	等级	优质
规格	4*5kg	净重	20000 (g)
原产地	山东	保质期	90 (天)
生产日期	见打印处	生产厂家	临沂喜盈门食品厂
储藏方法	阴凉干燥处	原料与配料	红枣、色拉油、白砂糖、 麦芽糖浆、食品添加剂 是
产品标准号	GB/T21270	特产	
产品类别	月饼		

临沂市兰山区喜盈门食品厂（山东德福香食品有限公司）是鲁南地区知名的食品生产企业，拥有多条现代化的食品生产线，主要生产糕点、馅料、月饼三大系列产品，年营业额达到五千万以上。公司软硬件设施以及质量管理体系在临沂食品行业中均处于领先地位，所生产的德福香系列月饼被临沂市糖制品烘焙协会评为最具竞争力的产品。德福香食品有限公司立足打造品牌企业，以精益求精、务实创新的企业精神，务必让“德福香”系列产品成为品质优良、丰厚文化底蕴之代名词。“德福香”始于清末享誉齐鲁的糕点名店“意合祥”。随着时代的更迭，当年的“意合祥”早已是楼是店非。早在19世纪五、六十年代“意合祥”的创始人冉庆桂老先生就积极投身于供销社的生产经营中，用他的秘方生产的月饼畅销整个鲁南地区，可谓家喻户晓，人人皆知。进入八十年代，冉老师傅年事已高，便将其成功经验传授予小女冉凡芳，冉女士在传承冉老先生成功经验的基础上，结合现代科技创办了喜盈门食品厂，并在1995年成功注册“德福香”商标，其系列产品多次被评为鲁南地区名牌产品，畅销全国各地。2007年8月公司顺利通过质量管理qs认证，面对机遇与挑战德福香食品有限公司及时进行改革与创新，产品质量有了更进一步提高，产品供不应求。为满足生产需求公司2009年又引进了两条先进的食品生产线，产品更精，色香味更浓。让广大消费者真正享受家家德福香，户户喜盈门的美好愿望。

枣泥馅料的制作：

- 1、枣泥馅无需过滤或打泥，否则，打碎了枣肉的纤维吃起来会有渣感，不细腻。
- 2、枣的选择：省事的话请选择无核,大而肉厚的枣，会给你省一半的时间，我用的是带核大枣，但脱皮的环节扣押了lg来完成，一样省了我一半的时间哈。
- 3、枣的品种很多，不同的品种吸水性不同，另外口感也是不一的。我用的是山西大枣，大而肥厚，吸水多，所以加四杯水合适，而且生枣就有酸甜的味道，做出来的枣泥是甜中带着丝丝酸，我很喜欢，不腻。
- 4、糖的用量也根据自己的喜好而定，喜甜的可以多放些，但这个方子里的量对我来说刚好。
- 5、任何馅料，放凉会比热的时候稠一些，所以掌握好出锅时的稠度，不要期待在锅里就达到成品的软硬，放凉自然会稠一些的。

设备：