

白糖国际小包出口美国请找润华国际

产品名称	白糖国际小包出口美国请找润华国际
公司名称	东莞市润华国际物流有限公司
价格	35.00/千克
规格参数	东莞润华物流:国际货代 运输方式:空运海运快递 时效:7-9天,10-12天
公司地址	长安镇德政中路239号莲盛商务大厦407
联系电话	19871507086 18128628051

产品详情

白糖国际小包出口，白糖空运出口美国的优势，白糖大件货海运出口美国的优势

我们润华国际物流公司提供一站式物流服务，服务范围全球，只要是能正常出口的货物，我们公司均能出口，欢迎咨询我们。谢谢。

白糖入锅，加入适量清水，熬至水近干时，倒入经烘烤或油炸过的原料，离火，翻拌，冷却后，成品表面即似白霜状。如挂霜花生、挂霜果红、挂霜豆子等。

可制成调色剂

白糖入锅，加入少量油，熬至呈酱油色时，加入3倍的水，熬至糖块溶化后，即成糖色。糖色广泛用于制酱油的着色、卤菜的调色、红烧类菜肴的调色等。

能使原料转变为红色

烤乳猪,体现糖的变色功能

鸡、鸭、鸽、乳猪、五花肉、肘子等，烫皮或煮熟后，饴糖水(饴糖与水的比例为1:8)，经烤或炸后，成品色泽则转变成枣红色。如烤鸡、烤鸭、烤乳猪、扣肉、虎皮肘子等。

使食品具琉璃状外衣

白糖加适量饴糖及水入锅熬化，并熬到可拔丝的程度时，将经初步加热(或不加热)的原料放入糖浆中裹上糖浆，取出晾凉后，表面则似玻璃状，如糖熬得老一些，成品表面则呈琥珀状，常见的就是"冰糖葫芦"，还有琉璃土豆球，琉璃大枣等。

具有粘接作用

白糖加饴糖及清水，入锅，熬到近拔丝时，倒入油炸成膨化的食品，拌匀，出锅，倒入木格内，摊平，用滚筒压实，切成块，凉

糖葫芦

后，丝条形或颗粒状的食品即粘连成块形了。如萨琪玛、米花糖、黄麻糖、花生糖、晶豆糕等等。

具有防腐的作用

煮熟切成丁的肥猪肉，加入大量的白糖，则久存不变质;还有桂花、菊花、玫瑰花、玉兰花等，加入大量的白糖拌匀，也可保持长时间不变质。

具有增光作用

在烤熟的叉烧肉、鸡翅、鸡腿等菜肴上抹(或淋)些饴糖，不仅可使菜肴增甜，而且还能使菜肴增光发亮

可乐鸡翅(体现糖的亮色功能)

具有洗油手的作用

清洗油烟机后，或者洗肉类食品后，满手油污很难用洗涤剂一次洗干净。这时，您可以先往油乎乎的手倒上一些糖，轻搓20秒左右，然后用清水洗手，后用平时一半用量的洗手液清洗双手就可以了。