

## 【】派森PASSION系列软冰淇淋粉A级

产品名称	【】派森PASSION系列软冰淇淋粉A级
公司名称	珠海派森食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:广东 卫生许可证:粤卫食证字0402A04035
公司地址	珠海市高新区唐家湾镇金峰西路22号厂房B1-1 (第三层)
联系电话	86 0756 3317685

## 产品详情

原产地	广东	商品条形码	-
卫生许可证	粤卫食证字0402A04035	产品标准号	GB/T20976
净重	2000 (g)	原料与配料	进口奶源
保质期	365 (天)	脂肪	- (%)
水分	- (%)	生产厂家	珠海派森
储藏方法	常温 避光 通风	品牌	派森PASSION
生产日期	一月内	售卖方式	包装

派森食品 - 以品质求生存,以服务求发展

派森公司, 10余年食品加工经验, 业内优秀口碑! 是众多知名连锁店/西餐厅首选供货商, 主要原料均来自新西兰天然牧场, 确保质量一流! 旗下passion系列与acf系列产品远销海外。派森全部产品均通过国家qs认证与各项国际质量标准。派森生产工厂设备一流, 净化车间、自动化生产线及研发中心一应俱全, 派森不断推陈出新, 为连锁店/西餐厅等提供全套原料解决方案。

派森, 立志成为高品质连锁店的最佳合作伙伴, 成为国内最优秀的原料供应商。

派森passion系列冰淇淋粉有以下产品:

派森passion a级冰淇淋粉 (原味/巧克力/草莓)

派森passion b级冰淇淋粉 (原味/巧克力/草莓)

派森passion c级冰淇淋粉 (原味/巧克力/草莓)

派森passion d级冰淇淋粉 (原味/巧克力/草莓)

## 派森passion 定制冰淇淋粉

### 派森passion a级冰淇淋粉：

a级冰淇淋粉为passion系列最高级别，所有配料均由派森研发中心亲自监制，口感与营养、用料均达到行业内最高水准。本级别产品适用于五星级酒店lobby bar，高档西餐厅与对质量极其苛刻之客户选用。

软冰淇淋粉又叫冰淇淋粉，是以优质鲜奶、奶油、乳糖等为主要原料，经乳化、二次均质、杀菌后采用特殊的雾化干燥精制而成的，该产品采用的生产工艺是目前生产同类产品最先进的生产工艺之一。该产品配方先进合理，具有营养丰富、色泽一致、口感细腻、奶味浓郁、抗融性好、膨化率高等特点。产品分为高、中、低三档，高档冰淇淋具有独特的优点，加入鲜果汁可直接调色、调香，而且制作工艺简单，只需用1.5倍的纯净水或凉开水冲调，放入打蛋器搅打15~20分钟后，放入冰柜速冻即可食用；或者用2~3倍的纯净水搅打均匀后直接放入冰淇淋机中凝冻即可。中低档冰淇淋使用时，只需用3倍的纯净水或凉开水冲调，搅拌均匀至彻底溶解，即可加入冰淇淋机凝冻。产品包括以下香型：原味。适用范围：城市冰点屋、咖啡屋、酒吧、车站候车室、码头候船室、商场及乡村商铺等配有小型冰淇淋机现场制作软冰淇淋的场所。冰淇淋的品种：冰淇淋分为软的冰淇淋和硬式的冰淇淋两种。软式的冰淇淋是由软式的冰淇淋设备对原料进行急速冷冻而现场制作而成，并现场销售，其产品温度一般为-6--8摄氏度。例如：麦当劳的冰淇淋。硬式的冰淇淋在制作完成后，其产品温度一般为-3摄氏度左右，再放入急速冷冻箱内冷冻至-15--25摄氏度后集中销售冰淇淋的原料：冰淇淋粉是应用的最广泛也是最普通的一种冰淇淋原料。目前市面上的冰淇淋的品牌和种类很多，价格也不尽相同。冰淇淋粉一般按照一定的比例加水混合。因为一般不需要老化过程，所以使用起来比较方便，并且容易运输和储藏，成本也较低。但在混合过程中要注意卫生，避免造成二次污染。新鲜奶浆：一般保质期在一周左右，去除生产和运输等环节，到达客人处的保质期为4天左右。但也因不同品牌和处理方法不同，保质期也不同。同时需要冷柜保藏。奶浆做出的口味较好同时成本也高。保菌乳：采用无菌包装，无须冷藏，储运方便。成本高。冰淇淋粉制作方法：1.取一干净容器加入适量饮用水（按重量计算：粉和水的比例为1：3），不停搅拌下将冰淇淋粉缓缓倒入，搅拌均匀。2.溶于水的冰淇淋浆料必须在常温下静置15分钟方可倒入冰淇淋机中（注：若静置时间不够，打出的冰淇淋粉会产生冰渣，影响口味）3.将浆料倒入软冰淇淋机中，确认有浆料流进搅拌缸后再启动机器大约10分钟即可食用。

有：鲜奶，香芋，草莓哈密瓜巧克力，香草，绿茶7种口味可选冰淇淋粉需溶解充分搅拌，并且放置15分钟后才可放入冰箱，放入冰箱后，需每隔半小时拿出来搅拌一次，这样才能确保口味浓稠，因为通常的冰淇淋都是冰淇淋机在低温的状态下不断搅拌生成的，由于自己在家没有这个条件购买冰淇淋机，所以需要各位买家勤劳一点，多多从冰箱里拿出来搅拌，不然到时候冰淇淋就会冻的更冰块一样了哦，许多买家买回去，直接就放进冰箱也不搅拌，做出来的冰淇淋口感不浓稠就说东西不好，其实这是操作方法上没有搞好，并不是原料有什么问题，勤劳一点，多多搅拌，冰淇淋的口味就很好了，还有一点要注意的是，千万不要把冰淇淋放冰箱放太久，由于冰箱的冷冻温度是非常低的，和专卖冰淇淋的冰柜比起来，温度还要低一些，所以长时间放置在冷冻内，会冻的比较硬哦。做法：100g粉 + 300g冷开水或纯净水搅拌均匀，放冰箱冷冻室，大约二小时后拿出搅匀（半固体状态用电动打蛋器搅拌效果最好，打到体积变大），再冻；半个小时后再拿出来搅，等所有的液体都变成固体。喜欢软点儿多搅拌几次，搅入的空气越多，越松软。减少水量，可增加软度冰淇淋的原料：冰淇淋粉是应用的最广泛也是最普通的一种冰淇淋原料。目前市面上的冰淇淋的品牌和种类很多，价格也不尽相同。冰淇淋粉一般按照一定的比例加水混合。因为一般不需要老化过程，所以使用起来比较方便，并且容易运输和储藏，成本也较低。但在混合过程中要注意卫生，避免造成二次污染。新鲜奶浆：一般保质期在一周左右，去除生产和运输等环节，到达客人处的保质期为4天左右。但也因不同品牌和处理方法不同，保质期也不同。同时需要冷柜保藏。奶浆做出的口味较好同时成本也高。保菌乳：采用无菌包装，无须冷藏，储运方便。成本高。冰淇淋粉制作方法：1.取一干净容器加入适量饮用水（按重量计算：粉和水的比例为1：3），不停搅拌下将冰淇淋粉缓缓倒入，搅拌均匀。2.溶于水的冰淇淋浆料必须在常温下静置15分钟方可倒入冰淇淋机中（注：若静置时间不够，打出的冰淇淋粉会产生冰渣，影响口味）3.将浆料倒入软冰淇淋机中，确认有浆料流进搅拌缸后再启动机器大约10分钟即可食用。 -