

台湾手摇奶茶闽式烧仙草原料Q果脆圆（粉）

产品名称	台湾手摇奶茶闽式烧仙草原料Q果脆圆（粉）
公司名称	厦门金时光食品有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区嘉禾路539号(塘边站)
联系电话	86-05925613233 18965824813

产品详情

我们公司这款新出的产品脆圆粉。只需要粉水哦,注意了,只需要粉水!!! 请注意，每包是3斤一包装的噢
形态：粉末状 水分 15% 性能：1、预拌粉加水后粘度稳定性好，凉水可调：

2、芋头（甘薯）香气自然，口感纯正，软Q适中

3、天然食品，未添加色素，香精，防腐剂等食品添加剂。食用说明：

可将复配粉与水混匀，揉成面团（粉：水=100:40）。搓成形，沸水煮制10分钟即可食用。

操作简单方便，口感有嚼劲。可制成小丸，也可包馅食用

QQ果是一种外观晶莹剔透，内在营养价值高的休闲食品。它不但烹煮容易,而且口感滑润，香Q有弹性，和任何一种点心食品或饮料搭配都有它特色的美观和口感。加入可口的烧仙草中,美味自不必说.

做法:先煮开水,以0.6份水:1份粉的比例在粉中倒入刚烧开水,用搅拌棒什么的把它搅拌一下,待有些冷却后再像和面一样用手把它和成面团，和面的时候如果感觉比较软，可以再加点粉进去一起搓，搓到出筋（不粘手）即可,再用刀切成一小块一小块的,或者也可以用手把它搓成圆圆的一小粒一小粒的,放到滚水中煮10分钟左右,捞出用冷水冲凉就可以了.如果要做成芋圆,可以在粉中加入相应的香芋果味粉或芋头泥一起和成面团就OK了.还可以加入各种口味的果味粉做成不同口味不同颜色的珍珠噢.

特点：本地瓜圆全部采用天然食材，纯手工精心制作，绝无添加防腐剂、人工色素、香精，是真正纯天然绿色食品。本地瓜圆微甜冷，热皆宜！可加入蜂蜜、糖单吃，也可搭配其他甜品混合着吃！烧仙草的名字让我好奇，其实，它在做法上跟广东的龟苓膏、凉粉一类非常相似，也同样具有清热解毒的功效。据说以苗栗县九华山的仙草干最出名。几十年前的人们吃仙草，主要是把它切成小方块，再简单地加上糖水和碎冰。虽然也有热饮，但我觉得还是冻吃为妙。配上用糖水浸制的扁豆与弹牙的黑珍珠，啖啖清凉令人心境平和。但店员告知，这款食品孕妇忌吃。古早仙草甘茶（10人份）

材料：仙草干1把（约3两）、水10碗、苏打粉1又1/2小匙、果糖5大匙

做法：仙草干洗净，与水与苏打粉一起煮开，改以小火煮约40～50分钟，过滤放凉，料入适量果糖冰凉即可。康健小秘诀：1.此道茶饮加少许地瓜粉水芍薄芡，即为市面上的烧仙草。2.

仙草干在超市、青草行可购得；而苏打粉可在杂货店购得。营养分析(一人份)：热量23.0 kcal。

烧仙草的做法 1.放入1000CC水煮沸，加1500G糖，再加3000CC烧仙草；2.

将倒入的草汁再次煮沸，倒入烧仙草粉（粉需要纯净水稀释），搅拌均匀；3.

即速冷却或隔水加热。可加生粉凝固，加蜜红花豆放在上面更加甘甜。珍珠的煮法(略)

关键点:珍珠闷好起锅时最好用冰水过一下再洗,Q度会更好,煮好的珍珠再加点蜂蜜,珍珠不易

变坏和粘连,且口感更好.

在冬天,热腾腾的烧仙草是让食用者感到窝心的甜点,食用时再加入已预先炒熟或煮熟之去皮花生、细粉圆、花豆、绿豆、红豆等材料,加糖搅拌后食用即可。

在夏天,一碗冰冰凉凉的仙草冻,的确能将五脏六腑的闷热血气都清楚的一干二净,当然也就容光焕发的洋溢自然之美了,是炎热消暑的圣品。