

抹茶粉厂家 食品级饲料级抹茶粉

产品名称	抹茶粉厂家 食品级饲料级抹茶粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级抹茶粉厂家 抹茶粉价格 抹茶粉用途 抹茶粉含量

抹茶粉简介：

抹茶粉厂家,抹茶粉生产厂家,抹茶粉,抹茶粉报价,抹茶粉价格,抹茶粉添加量

原料产品目录: 抹茶粉性能:天然茶叶原料精制而成,具有清香茶味及烘焙后不变色。用途:用于蛋糕、土司馅、冰皮月饼、面包。用量:0.3%3

采摘上等茶叶精制研磨而成,不苦不涩不刺激,且含有丰富的叶绿素、维生素C、E等。敬请放心食用。建议每次使用一茶匙约2(公克)抹茶粉,以500CC开水冲泡。冷热皆宜。热饮请用60摄氏度温开水冲泡,浓淡可依个人喜好而定,可加入牛奶、糖、冰块,风味更佳。因富含纤维素,冲泡后会有沉积是属正常现象。

原料黄油75克,白糖50克,低粉30克,鸡蛋半个,绿茶粉3克做法1,黄油用电动打蛋器稍打发2,加入白糖3,打发好后,分两次加入鸡蛋液4,继续打发好5,倒入低筋面粉6,搅拌成长条形7,分成两半,一半加入抹茶粉整成绿色面团8,将绿色面团和黄色面团擀成长方形9,将黄色面团放在绿色面团的上面10,卷起,放在保鲜膜管中,冻三十分钟11,取出后,切成圆片烤箱175度预热,上下火,中层20分钟左右备注

1,如果放可可粉,那么做出来的就是可可味的饼干了。2,卷的时候,一定要注意卷圆了,然后放在保鲜膜桶里再放冰箱冷冻。冻硬了就容易切了。

朱师傅抹茶粉20克采摘上等茶叶精制研磨而成,不苦不涩不刺激,且含有丰富的叶绿素,维生素c,e等配料:乳糖,茶叶粉,微晶纤维素,食用香精保存:避光保存保质期2年

抹茶蜂蜜蛋糕原料全蛋13个,白糖350克,高粉250克,低粉200克,朱师傅抹茶粉50克,沙拉油250克,水150克,三花淡奶150克,蜂蜜150克,朱师傅蛋糕油35克做法1,全蛋,白糖一起搅拌起泡2,高粉,低粉,朱师傅红茶粉过筛加入拌匀,中速三分钟3,将朱师傅蛋糕油打到充分发泡,加入蜂蜜拌匀4,水与三花淡奶加热50度慢慢加入5,再将沙拉油用手慢慢加入拌匀即可