

不化冰糖葫芦

产品名称	不化冰糖葫芦
公司名称	宿州市埇桥区丁大毛特色小吃技术开发推广中心
价格	2000.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省宿州市莲都花园大厦0707室
联系电话	86 0557 3097788 13955701099

产品详情

中央电视台cctv专题报道

丁大毛冰糖葫芦现有品种五大类（水果类、夹心类、外粘类、综合类、特色类），共计46个品种，目前现有的这些品种都是经过多年的推陈出新、迎合顾客口味而保留的，特色类中的糖炒山楂（雪红果）、脆皮巧克力冰糖葫芦、生日冰糖葫芦、蜂蜜冰糖葫芦、日本花样寿司冰糖葫芦、菱形地瓜冰糖葫芦在同行业中是最领先的技术，此特色技术在店面的实际销售中很受年轻人的喜爱，这也正是好多做冰糖葫芦的同行前来学习的原因。

公司在延续数百年历史传统糖球的基础上，经过几年的大胆创新，从配方、配料、熬糖等关键环节上进行科研论证，最先攻克了冰糖葫芦易化糖的这一难题，特色不化冰糖葫芦在熬糖的不同时段加入2种食用化工原料《国家允许》，初学者建议用工业用温度计测试糖温，这个原理和做糖果的原理基本一样，所以掌握好温度和时间差才能达到固化的效果。我公司承诺：此项技术在夏天可以保持8—12小时冬天可以三天不化，比传统做法可延长时间三到五倍，改变了夏季不能经营的历史，这也正是我们公司在同行业中长久占领市场和生意火爆的关键所在。

特色冰糖葫芦：1、生日冰糖葫芦，采用独具匠心的设计把四大类冰糖葫芦结合在一起，加上一些特色点缀，配合一些动物属性的图形《可食用》，深受小朋友过生日和老人寿宴的喜爱，可以一家人分享各种口味。可根据顾客需要预定制作。2、脆皮巧克力冰糖葫芦，在串好的冰糖葫芦上面把加工好的巧克力容器涂层，然后再加以点缀，这类产品的特点是外脆里松软，最大的优点可以长时间 5天 不化。3、蜂蜜冰糖葫芦，此产品的特点绝对比传统的冰糖葫芦口感好的多，成本每一串虽然要增加2毛钱，但回头客很多，适合于刚开业的店面和消费水平高的城市。

4、山楂四季保鲜技术，分物理保鲜(气温25度以下使用)和药物保鲜(气温25度以上使用,一种慢性释放剂)

两种,此类技术在一年四季的经营中特别是天气热的时候起到关键性的作用。掌握了此技术可以保证一年四季都有山楂使用。

5、传统山楂糕技术，丁大毛特色小吃技术开发推广中心致力于所有山楂系列制品的开发和研制，把这个几乎失传的最传统的食品技术引进了过来，完全采用老把式做法和严格的制作程序，全手工操作，绝不添加任何淀粉和食用化工原料，制作的成品绝对是正宗的传统山楂糕，吃了以后依然能让你回忆起当年吃不够的感觉！并且还充分利用了做冰糖葫芦剩下的山楂边角料（如挤破掉皮的山楂、筛选下来的特小山楂等等）

丁大毛甜品公司是唯一一家被cctv专题报道的冰糖葫芦企业，也是唯一一家在cctv-7连续投放广告的企业，详情请浏览公司网站！