

冰糖葫芦包装 丁大毛 冰糖葫芦

产品名称	冰糖葫芦包装 丁大毛 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	品牌:丁大毛 品种:冰糖葫芦 售卖方式:散装
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

品牌	丁大毛	品种	冰糖葫芦
售卖方式	散装	商品条形码	1457512485
等级	2	规格	2-3
净重	30 (g)	原产地	安徽
保质期	3--120 (天)	生产日期	2011-3-2
生产厂家	丁大毛冰糖葫芦甜品公司	卫生许可证	宿卫食字2006-0481
产品标准号	注册号:第3616743号	特产	是

丁大毛特色和不化冰糖葫芦

中央电视台cctv专题报道

安徽省宿州市丁大毛冰糖葫芦甜品公司成立于二〇一一年，主要以生产和销售冰糖葫芦、冰淇淋、钵仔糕等系列甜品的企业，在本公司学习技术和加盟“丁大毛”品牌的遍布全国各地,目前已达到900多客户,经营成功率达到90%以上。公司在延续数百年历史传统糖葫芦做法的基础上，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，在近几年的

实践中，在不化方面确实比传统做法可延长时间3 - 5倍，这也正是我公司在同行业中长久占领市场和生意火爆的关键所在。中央电视台cctv《每日农经》栏目和中国教育电视台 中国职场 栏目都给予了多方面的专题报道（节目视频可以在公司网站首页里查看）。

丁大毛冰糖葫芦现有品种四大类，共计50多个品种，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，此特色品种在店面的实际销售中深受年轻人的喜爱和欢迎。

针对冰糖葫芦夏天是销售淡季的问题，公司在2003年又开发了特色果、蔬、豆冰淇淋来弥补冰糖葫芦夏季销售额下降的市场，这种冰淇淋和普通的冰淇淋不一样，它是用水果、蔬菜（黄瓜、番茄）、五谷杂粮(花生和黑豆)榨汁后，再经过其它食用化工原料的混合，然后在冰淇淋机器中致冷膨化而出的软冰淇淋，口感主要是原汁原味、细腻爽口。只有原汁原味的东西才能永远抓住回头客。

本公司主要以自己的店面零售、客户批发、超市和配送这几种销售方式为主，经过速冻包装的冰糖葫芦储存期可达12个月，一年四季都可以在商场、超市和专卖店里的低温陈列柜里销售，而这种冷冻后的冰糖葫芦可以用普通货车送达方圆500公里范围内销售网点。

如果你想学习我公司所有品种的全套技术（共四类），可参考以下方案，看哪一类比较适合你：

一、学习不化冰糖葫芦技术（夏天8-12小时，冬天3天不化），以及42个品种的制作方法，包括四大类（水果类、夹心类、外粘类、综合类），怎样用专用工具去核、冲孔、定型，熬糖过程中怎样使用工业温度计把握温度,食用添加剂的使用量和放置的时间差。用我们的方法熬糖一锅可熬5-15市斤糖，时间20-30分钟，一锅可出100-200支糖葫芦，且可保证第一支不粘牙，最后一支不苦，糖绝不会起砂也不会还原，从开头到最后粘出的糖葫芦口味一样，保证不糊锅、不沸糖。

二、最新特色冰糖葫芦技术，1、糖炒山楂，又名雪红果，此项技术属本公司首创（中央电视台每日农经栏目曾给我公司这个品种做过专题报道），产品特点雪白中透着红艳，口感已经六成熟，所以吃起来不是那么酸，既有山楂糕的味道、又有冰糖葫芦的味道，新增巧克力味和香芋味（其他加盟商暂时还没有模仿）。2、生日冰糖葫芦比生日蛋糕更有新颖的特色，设计美观而新颖，可以根据顾客的要求制作和预定(价格35--80元)，一家人可以分享各种口味。3、脆皮巧克力冰糖葫芦（五天不化），上面加以五颜六色的点缀，很受年轻人和小朋友的喜爱。4、蜂蜜冰糖葫芦,特色是入口酥脆、有一种浓浓的蜂蜜味和天然的薄合糖,果香味，把冰糖葫芦中蜂蜜的营养与口味完完全全的保留下来(适合刚开店和消费水平略

高的城市销售), 口感绝对与众不同。5、山楂一年四季的保鲜技术, 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。6、冰糖葫芦抽真空包装和冷冻保鲜的技术(保质期最长12个月), 适用于超市和500公里范围内的配送。7.日本寿司冰糖葫芦和特色地瓜冰糖葫芦, 此类品种是我公司最新首创, 投放到市场后很火爆畅销。特色冰糖葫芦目前是最新的, 不同于传统的品种, 适合在当地同行业中互相的竞争和立于不败之地, 只有创新才能赢得顾客的认可。

三、蜂蜜冰糖葫芦、蜂蜜色拉油冰糖葫芦、液糖增亮冰糖葫芦

四、丁大毛的特色山楂糕的制作技术和山楂一年四季的保鲜技术。传统山楂糕的制作技术和配方30岁以上的人都能回忆起小时候吃的山楂糕的味道, 产品像豆腐块一样放在木盒里, 出售的时候是用刀像切豆腐一样一块块的化开, 制品呈红色或褐色, 半透明, 质地细腻, 切面光滑, 结构紧密, 富有弹性, 有光泽且均匀一致, 其味道酸甜适口, 有原果风味, 具有消积, 化滞、行瘀的食疗价值。这就是传统式的山楂糕! 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、当天没有卖完的山楂串回收利用等等)

以上四大类技术每单学任何一类收费都是2000元, 值此公司成立八周年之际, 四大类全部学习收费3000元, 对学习四大类的学员赠送: 制作冰糖葫芦使用的三种食用化工配方原料各一袋, 医学用精密天平一台(称量化工配方), 工业用温度计两支, 调节火力的专用加压阀 1 台, 专用工具(去核.冲孔.定型)各2套, 可日产2000串, 比传统的刀具效率提高3--5倍, 教学录象光盘两张, 产品图片光盘一张, 三份技术书面资料。注: 单学一类的无任何赠品!

丁大毛的特色山楂糕敢于国内任何做山楂糕的比味道、比质量、比色泽, 重要的是比回头客!