

鞍山红糖 有为食品【健康美味】 红糖供应

产品名称	鞍山红糖 有为食品【健康美味】 红糖供应
公司名称	沈阳有为食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	铁岭县新台子镇一路村
联系电话	13478182999

产品详情

绵白糖是以白砂糖、原糖为原料（新疆等地也直接用甜菜生产），经过溶解后重新结晶而成。绵白糖是国内消费者比较喜欢的一种食用糖。它质地绵软、细腻，结晶颗粒细小，并在生产过程中喷入了2.5%左右的转化糖浆，红糖，因而口感比砂糖要甜。绵白糖分有三个级别：精制、优级和一级。

赤砂糖：以甘蔗为原料，通过一步法生产白砂糖时的副产品。也是目前市场上主要的红糖产品。主要成分是蔗糖，另外含有一定量的葡萄糖、果糖、糖蜜、微量元素、维生素等营养成分。

冰糖：食糖的一种，它是砂糖的结晶再制品，气味甘平，清热，色泽有白色微黄、微红、深红等色，结晶如冰状，故名冰糖以透明者好、纯净、杂质少、口味清甜，半透明者次之。色泽发黄的冰糖，鞍山红糖，质量差。凡发黄、发暗的，多是由于保存不当受潮引起的。

白砂糖的正确保存和使用：白砂糖应保存在干燥、阴凉处，包装袋或包装盒打开后装入密封的玻璃或塑料瓶中或用毕后立即把塑料袋口封紧避免受潮和阳光直射，不然易变黄色，蔗糖发生转化，甚至滋生微生物。白砂糖的保存期一般为18个月，购买时注意选购近期生产的产品。

把剩余的派皮捏成面团，冷藏静置松弛15分钟后，放在案板上擀成薄片。

2.将薄片切去边角，成为规则的方形。

- 3.在方形面片上刷上一层全蛋液。
- 4.然后根据个人喜好撒上一层粗砂糖。
- 5.用到把面片切成小正方形。
- 6.把切好的小方形面片摆在烤盘上，红糖供应商，送入预热好的烤箱，190度，红糖供应，烤12分钟左右，至表面金黄色即可。

以上就是白砂糖小饼干的做法，跟我们一起来学习做一做吧。

鞍山红糖-有为食品【健康美味】-红糖供应由沈阳有为食品有限公司提供。沈阳有为食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。有为食品——您可信赖的朋友，公司地址：铁岭县新台子镇一路村，联系人：郭有维。