

冰激凌勺不锈钢雪糕勺厂家直销冰淇淋勺挖球器西瓜勺子

产品名称	冰激凌勺不锈钢雪糕勺厂家直销冰淇淋勺挖球器西瓜勺子
公司名称	义乌市五昭昭日用品厂
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥8.00 产品类别:勺 品牌:恒升
公司地址	浙江义乌市义乌市苏溪镇下陈村--义乌市赵宅路3号
联系电话	86-057989891259 15858995376

产品详情

小号4公分88g 144pc/件 15kg 箱规50*29*50

中号5公分95g 144pc/件 17kg 箱规 50*28*60

大号6公分112g 144pc/件 18.5kg 箱规 50*28*68

拍产品时候请按照型号 如有特殊需要请联系客服 现在已经有7公分产品了 如果有需要请联系客服

品名：不锈钢冰淇淋勺

材质：201不锈钢 403的需要定制略贵

规格：球径6.0cm 球径5.5cm 球径4.5cm 球径4.0cm 球径3.5cm

品名:高档不锈钢雪糕勺

特点：使用高级不锈钢制成，抛光处理，品质保证！与市场上一般的雪糕勺相比，此款材质更好，弹簧设计，经久耐用，齿轮更佳，经久耐用，加厚双层防滑手柄，坚固耐用，手感极佳。

材质：采用高级进口 不锈钢

需要多少号雪糕勺请咨询客服哦

其他规格：

（为什么有这么多尺寸呢？因为我们的工厂专业生产高档雪糕勺的，其主要市场为出口欧美等地，此系列的全部都是18-8不锈钢，经过欧盟国际认证的不锈钢）

相信部分奶茶店、冰激凌店都使用过10多元、20多元，甚至几块钱的雪糕勺，用过的店主就应该清楚便宜的雪糕勺寿命不长，我们这种贵有贵的道理，大家可以试试我们的这种质量。相信有长远眼光的店主会选择这种高档次质量的。便宜的用几天就坏，那是非常影响您店里的销售业绩的。不如一次来只好的雪糕勺。

适用范围）家庭烘培等

〔使用方法〕1、挖冰淇淋球 在制作好的硬冰淇淋表面，直接刮。刮到挖球器里的小碗满了之后，用手一捏，就是一颗球。最后刮的时候侧着挖球器旋转一下，这样挖出来的冰淇淋就比较圆喔。

2、挖水果球 西瓜等一类水果，可以直接把挖球器按进去，然后一捏，即可成型。

温馨提示：现在市面上出现了很多这款的仿品，质量差很多，大家购买的时候请注意选购（仿品：明显焊疤点，连接处缝隙很大，表面粗糙，不亮光）

201不锈钢材、具有耐酸、耐碱、密度高、抛光无气泡、无针孔等特点，是生产各种表壳、表带底盖优质材料等。主要用于做装饰管、工业管、一些浅拉伸的制品用途）做冰淇淋球，水果球等

使用须知：不锈钢材质：具有不易生锈又具有耐酸、耐热、不起皮、无磁性等等的特殊性能；形成不锈钢的性能和组织，主要是由各种元素决定的。目前，已知的化学元素有一百余种，对不锈钢的性能与组织影响最大的元素有：碳、铬、镍、锰、氮、钛、铌、钼、铜、铝、硅、钒、钨、硼等十多种。铬是决定不锈钢耐腐蚀性能的最基本元素。(c)碳: 0.15 (si) 硅: 0.75 (mn) 锰:5.5 ~ 7.50 (cr) 铬:16.0 ~ 18.0 (n) 氮: 0.25 (ni) 镍:3.50 ~ 5.50 (p) 磷: 0.060 (s) 硫: 0.030 不锈钢用品日常保养：第一次使用时需要用食用醋或中性清洁剂去除制造中残留的机油、焊接尘以及包装搬运中接触商品后留下的印迹等，切勿用钢丝球等硬质东西擦洗，使用后也使用温水兑醋或清洁剂清洗并擦净水渍，这样能保持产品的光泽及寿命，如果是锅具注意定期清洗锅身外表面，以免产生积垢，影响热效能。产品长时间不用请不要存放食物和水。锅具本身不会变黄或变黑，但如果加热过高或锅体外壁粘有油渍或调味料，加热可能会变黄、变黑，请使用不锈钢专用清洁剂或牙膏等清洗即可，令锅身光亮如

附上冰激凌制作方法把开口压住冰激凌，夹把手，便掏出一个冰激凌球"

草莓雪糕 材料鸡蛋1个，白砂糖80克，玉米粉1汤匙，鲜奶油3 / 4杯，云呢拿香油少许，草莓碎150克，牛奶1杯，起泡奶油、薄荷叶、草莓适量。

制作1、在盆中打入鸡蛋，加30克砂糖搅拌，鸡蛋液汁泛白时加入玉米粉精心搅拌；2、在锅中将其余的砂糖加鲜奶油、牛奶混合，用木勺搅拌加热直到将近煮开；3、将锅从火上移离，一边搅拌一边一点一点地加入鸡蛋液，搅匀后将锅移至文火上加热直至粘稠；4、将锅置于冰水中搅拌冷却，加入云呢拿香油搅匀，倒入冰盒中放入冰箱冷冻格冷冻1 - 2小时；5、在固化过程中反复搅拌冷冻3 - 4次，在最后一次搅拌时加入切碎的草莓碎，搅匀冷冻。6、装碟或雪糕杯，以起泡奶油、薄荷叶、草莓点缀。

提示，如果没有草莓，可用菠萝、香蕉、猕猴桃等软水果代替。

香蕉雪糕 材料柠檬1个，白糖450克，香蕉750克，开水1500克，奶油450克。

制作1、先取柠檬洗净切开，挤汁待用；2、白糖加水煮沸，过滤；3、把香蕉去皮捣成泥浆，加入糖水调匀，再调入柠檬汁，待冷却后拌入奶油，注入模具，置于冰箱冻结即成。

苹果雪糕 材料苹果500克，白糖150克，开水1000克，牛奶2瓶。

制作先把苹果洗干净，切成薄片，再搅成浆状，加白糖及开水，再加入煮沸的牛奶，搅拌均匀，注入盛器，冷却后于冰箱冻结即成。

鸭梨雪糕 材料牛奶2瓶，鸭梨500克，奶油150克，香精微量，制作方法与“苹果雪糕”相似。

咖啡雪糕 材料牛奶400克，咖啡50克，糖100克，蛋液（两个蛋的量）。

制作把牛奶煮开，离火，加入咖啡，盖好盖子浸泡20分钟，然后过滤，把糖倒入蛋液中，使之变成白色混合液，加入温奶调匀，在微火上不断搅拌加热，但不要煮开，泡沫消失，则奶已煮熟，凉后倒入雪糕调制器。这种含有奶酪味的冰激凌，大量加入鲜奶油，口感柔和。要想使冰激凌美味可口，似乎颇具难度，然而多加入一些鲜奶油，制作起来便当多了。鲜奶油，脂肪含量越高，制作出的冰激凌越是柔滑。在冰激凌上面可点缀一些喜欢的干果，如核桃肉、杏仁等。使用方法：

材料：蛋黄两个糖15克（可以随自己的口味来放）牛奶336ml（其实一袋220ml的牛奶配一个蛋黄应该也是可以的，不过我一直用这个配方，剩下的半袋可以做梨子露呀）可可粉10克（差不多一勺吧，多少看自己的口味，也可以不加可可粉，做原味的）

做法：1、牛奶小火煮开2、蛋黄加糖搅打至糖完全融化，加入可可粉搅拌均匀（煮牛奶的时候进行）3、煮开的牛奶缓缓倒入搅拌好的蛋黄液中，同时不停搅拌直至混合均匀4、混合液小火煮开，注意搅拌，大概1、2分钟以后即可关火（有的人做冰淇淋是不再加热的，我每次都要继续煮一会，我觉得即使没有禽流感，蛋也尽量不要吃生的）5、晾凉后放入冰箱冷冻，大概每半个小时搅拌一次，冻到合适的程度就可以吃了：)

清爽芒果冰激凌材料:牛奶400ml，蛋黄4个，细砂糖100g（分量可斟酌），玉米粉1大匙，鲜奶油 360ml，芒果1个做法:1) 将蛋黄放在锅里，加入糖，用打发器小心搅拌混合20秒。然后慢慢加入牛奶混合均匀。筛入一大勺玉米淀粉，搅拌混合。2) 把锅子小火加热，边煮边搅，直至液体接近稠状。煮好后将锅子放冷水里冷却。3) 将鲜奶油用电动打发器打发至浓稠状，然后与锅里煮好的蛋液混合，最后加入芒果粒。4) 放到冰箱冷冻。30至40分钟取出搅拌，将芒果捞起，抹平表面，这样重复3至4次。再冻到完全硬后食用。

咖啡冰激凌基本原料：鸡蛋三个辅助原料：速容咖啡一包步骤：1、去蛋黄（小窍门：把一个鸡蛋打进平底盘内，用一个空塑料饮料瓶，用手按下饮料瓶把空气排出不要放手，瓶口对着蛋黄，放开手蛋黄就被吸进瓶子里了。动作要快，把瓶口抬高，蛋黄倒出留作它用，接着第二、三个鸡蛋依次将蛋黄去除。）2、把蛋清从盘子中倒入碗里，用打蛋器将蛋清打至起泡，再把速容咖啡倒入，继续打匀，直至粉末完全溶解为止。3、将完成的液体装进有盖子的塑料杯内，放入冷冻室冰5个小时左右，取出即可食用。

其实这种冰淇淋的特别之处就是用蛋清代替了通常使用的奶油，而辅助原料更是可以按个人喜好添加，例如怕胖的妹妹可以加脱脂奶粉和蜂蜜，还有巧克力粉、果珍都可以。口感比一般的冰淇淋更清爽，建议可以在取出后稍放片刻再食用，如果讲究的话还可以用勺做成冰淇淋球，撒上糖粒或配上水果都很不错哦！

番茄汁加冰淇淋原料：番茄汁100毫升，草莓冰淇淋球1个，白糖浆1~2汤匙，冰镇凉开水50毫升，碎冰块适量。制法：先在杯中放入碎冰块，依次加入番茄汁、冰镇凉开水和白糖浆，搅拌均匀后，再用冰淇淋勺放入草莓冰淇淋球1个，然后插入饮管和长匙，即可饮用。番茄汁的制法是，将成熟的红番茄洗净，在沸水中烫几分钟，捞出后剥去皮，用消毒纱布包裹，扭挤出番茄汁

注明：运费由买家自付，走物流、快递均可，有特别需求的请咨询客服。

运费说明：

运费由买家自付，走物流、快递均可，有特别需求的请咨询客服。1、我司全部商品批发不包邮，不代收货款。

2、外贸大货需要指定仓库请联系客服协商3、我司没有和固定的物流公司合作。江浙沪一带快递费用，基本在1元一公斤。无特别说明，物流运费都是提货时付。4、我司默认合作的快递公司是国通快递，江浙沪是5+1(首重1公斤5元，续重1公斤1元超过20公斤无首重)，广东、北京、天津、福建、山东、安徽等地是7+3(首重1公斤7元，续重1公斤3元超过20公斤无首重)，新疆西藏和其他省份国通快递到不了的地区是默认发邮政小包的，请联系客服咨询；无特别说明，快递运费需要先支付。5、除此以外，需要发别的物流或者快递的，请联系客服。

6、量小快递（江浙沪推荐使用快递，建议其他地区500元以上货运部发货），请选择您所在地区，将显示所需快递费（有的快递不是很准，买家不要被高额的快递费吓到哦，拍下之后，可与客服联系计算准确的费用，修改之后方可付款，谢谢），量大走货运，运费到付。货运查询：<http://www.1556.net>

发货时间：

一般发货时间：下午15：00-晚上20:00因公司发货量很大，故一般付款次日起3天内发货，加急订单需早上10点之前提交订单，方可当天发货！外贸订单货需要做货周期比较急的客户请提前告知，尽量满足您的要求。支付方式：

1.支付宝（货到付款）：为了您的资金安全，建议您选择此方式进行交易。2.银行转账：账号请联系客服索取。3.付款之后请于客服联系核对金额。运输时间及服务质量说明：

1.快递运输途中的很多因素是我们能力所不及的，因此不要抱怨我们发货速度慢和快递投放慢等，我们能够做到的是收到你的订单后及时的发货，感谢您的理解。2.因为公司渠道多元化，会有多个客户同时多个渠道购买的可能性，故有可能出现缺货断货的现象。我们会努力避免类似现象的发生，全力保证每位买家都能拿到自己心爱的宝贝。但万一缺货，还请您多理解！3.关于快递、邮局的服务质量是每个地区参差不齐的。作为发件方，我们无法保证每个地区服务的统一，如有快递和邮局服务不满意的，请拨打对应快递或邮局投诉电话。我们将积极配合您的投诉，请勿随意将这类责任归咎于我们的头上从而给予中差评。谢谢！收货须知：

1.客户在收货时无论外包装箱是否破损，都需开箱检查并核对货品总数，确认总数无误后进行逐一验收。2.收货3天内（以运单签收日期为准），逾期不予处理。作假虚报的情况一经核实不予受理。3.若有产品因运输问题产生破损等情况，请让相关运输公司出具盖章证明并将此证明提供给我们，由我们来协助客户进行索赔。4.收到货后，如没有任何问题，请及时确认，谢谢！关于评价：

1.客户在收货时无论外包装箱是否破损，都需开箱检查并核对货品总数，确认总数无误后进行逐一验收。2.收货3天内（以运单签收日期为准），逾期不予处理。作假虚报的情况一经核实不予受理。3.若有产品因运输问题产生破损等情况，请让相关运输公司出具盖章证明并将此证明提供给我们，由我们来协助客户进行索赔。4.收到货后，如没有任何问题，请及时确认，带字真实好评，下次订单有优惠的，谢谢！本厂生产销售各种日用品，包含塑料制品和不锈钢两大类。自建厂以来，我司在秉着与诚待客、顾客至上、价格公平的原则下，产品深受海内外各国的喜爱。我司还将再听取各方意见，下努力前进。公司主要经营产品有：雪糕勺、冰铲、蛋糕模、倒酒器、苹果切、开罐器、食品夹、防爆盖、尼龙餐具、地漏系列、披萨刀、色拉勺、挤奶器、刮刀、烧烤针、烧烤系列、网篮、厨房刀、桌布夹、硅胶类等。五昭昭日用品厂以雄厚的实力、合理的价格、优良的服务与多家企业建立了长期的合作关系。我厂热诚欢迎各界前来参观、考察、洽谈业务。欢迎长期来电来邮咨询。

本产品的建议零售价是¥8.00，产品类别是勺，品牌是恒升，货号是201材料，材质是不锈钢，抛光工艺是水抛（机抛），适用对象是成人，一次性用品是否，风格是西式，图案是无，规格是20x6，产地是永康，贸易属性是外贸原单，适用送礼场合是节日、乔迁、周年庆典、其他，加印LOGO是可以，加工定制是是，产品上市时间是2013年春，价格段是5元以内，是否有专利是否，颜色是小号4cm,中号5cm,大号6cm，适用人群是成人，重量是98g，包装是插卡