

泰国进口 三象牌水磨糯米粉/三象糯米粉/糯米糍必备 20*500g

产品名称	泰国进口 三象牌水磨糯米粉/三象糯米粉/糯米糍必备 20*500g
公司名称	武汉德杨兴业食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:三象 是否进口:是 有无中文标签:有
公司地址	鄂州市葛店开发区创业大道左侧商控华顶工业园 第21幢2号房
联系电话	15021518250 18871713307

产品详情

名称：三象糯米粉

材质：糯米

规格：500克原包装

产地：泰国

价格：8.0/500g

用途：很细的糯米粉哦，用来做糯米糍、雪梅娘、冰皮月饼、麻糬超靓，很滑，带q性，吃起来很有口感

椰香双味糯米糍

用料：

糯米粉、澄粉、南瓜、紫薯、速溶黑芝麻粉、糖、黄油、细椰丝。

做法：

1：紫薯去皮蒸熟，加入适量糖、黄油乘热，捣烂搅拌成泥，为紫薯馅；

- 2：速溶黑芝麻粉一点一点加入适量开水、糖、黄油搅拌成泥，为黑芝麻馅；
- 3：南瓜蒸熟，乘热加入糯米粉、澄粉、玉米油（比例为5:1:1）搅拌；
- 4：和成软硬适中的南瓜面团；
- 5：紫薯馅、黑芝麻馅、南瓜团各分成相同数量的等份；
- 6：取一个南瓜团稍稍按压成片状，放入一个馅料；
- 7：一手托住面团，另一只手拇指用力，用转压的方式包成圆团，滚圆；
- 8：下垫烘焙纸，水开后大火蒸10-15分钟；
- 9：小心取出，每一个都均匀的滚上细椰丝即可。

老师贴心提示

- 1：紫薯、南瓜蒸熟的步骤也可用微波炉操作，但紫薯微波容易变干，微波前加少许凉水；
- 2：速溶黑芝麻粉就是市售的冲泡型黑芝麻糊；
- 3：制作馅料的时候加入适量黄油，可使馅料更润泽美味；
- 4：糯米粉、澄粉、玉米油比例为5:1:1较好，加入适量澄粉可降低糯米粉的黏度，使之不那么黏牙，但加的太多，面皮就会发硬，口感不佳；
- 5：最后蒸的时候，已经是半成品，虽然很容易熟，但还是要视糯米团大小适当减少、增加蒸制时间，以免出现个别不熟的现象；
- 6：做好的糯米糍，建议室温保存，尽早吃完。

糯米类的小点心，似乎最能俘获他的心。

清香宜人的香味，漂亮可人的外表，甜蜜迷人的味道，次次都让他流连忘返，爱不释手，停不了口~

本产品的品牌是三象，是否进口是是，有无中文标签是有，原产地是泰国，售卖方式是包装，原料与配料是糯米，等级是一等品，净含量（规格）是500（g），特产是是，保质期是540，生产日期是见包装，生产厂家是厦门市泰和贸易有限公司，储藏方法是干燥阴凉，商品条形码是8850298205005，产品标准号是.，卫生许可证是.，包装规格是20*500g，净重是500g