

## 烘焙原料 供应美国进口金山杏仁片（杏仁粉/杏仁碎/11.34kg）

产品名称	烘焙原料 供应美国进口金山杏仁片（杏仁粉/杏仁碎/11.34kg）
公司名称	合肥杨鑫商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品种:美国大杏仁 等级:1 破碎率 :1.0（%）
公司地址	安徽省合肥市包河区马鞍山南路588号金地国际城5幢102室
联系电话	13721076576

### 产品详情

品名：美国蓝钻杏仁片

规格：11.34kg/箱

原产国：美国

该产品产自遥远的北美大陆——美国,是最大的比较知名的坚果品牌之一,hughuoonnut。原装进口，品质保证！产品有杏仁片，杏仁粉两大类！

#### a.选择诀窍

杏仁基本上分为甜杏仁及苦杏仁两种。了解它们，就知道最适合拿进厨房的是什么了。苦杏仁vs甜杏仁  
苦杏仁：中国杏仁 带苦味 用于调味或制成杏仁露 甜杏仁：美国加州杏仁 微甜、细腻

直接吃，还可以作为原料加入蛋糕、曲奇和菜肴中 b.杏仁储藏诀窍 1.从未开封的罐装杏仁如果被储藏于干爽环境中，其保质期可长达两年。开封了的杏仁则应置于不透风的储物罐中。

2.在干燥、凉爽的储存环境中，杏仁的最佳食用期为3个月。避免将杏仁暴露在潮湿环境中。 3.杏仁还适合存放到冰箱里，冷藏可以显著延长保质期。不过在冷藏时一定要注意密实封装，以防杏仁因为受潮或结冰而引起霉变。 c.烹饪诀窍 1.形式多变:杏仁可以用来做粥、饼、土司等各种类型的食品，能很贴切地

搭配其他配料。去皮杏仁的味道比带皮杏仁略显清淡，而烤制杏仁的味道浓郁。 2.勾兑风味:杏仁的香味浓淡适宜，与别的食材搭配，浓到能显出坚果的油香感，淡到能添加恰到好处的油腻感，而不致掩盖配方的整体风味。 3.丰富色彩:杏仁在浅色背景中能衬托出食物色彩的厚度，也可映衬深色配料，比如巧克力、水果和蔬菜，起到添加色彩的效果。

4.作为增稠剂及涂层:如汤汁的增稠剂，或肉及海鲜食品的涂层。 5.搭配广泛:杏仁的不同形式——整粒、片、条、碎或粉，带皮或去皮，能使不同菜式形貌、质地、口味及应用多样化。

本产品的品种是美国大杏仁，等级是1，破碎率 是1.0（%），不饱满率 是2.0（%），杂质 是1.0（%），水分 是5.0（%），色泽、气味是正常，产地/厂家是美国