

不添加任何色素艾草粉 麦叶粉 艾粉 青团、青饺、青饼 2kg

产品名称	不添加任何色素艾草粉 麦叶粉 艾粉 青团、青饺、青饼 2kg
公司名称	上海今朝食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河边草 是否进口:否 原产地:浙江
公司地址	上海市松江区石湖荡镇长塔路945弄18号2楼F-4
联系电话	021-57638763 18016206872

产品详情

艾草粉

规格：1*2kg

青团『蒸』烘焙配方：糯米粉700克、青团专用粉300克、糖500~600克、水1500克、艾草粉『麦叶粉』与适量的油拌匀6~8克

艾草粉使用说明书

艾草，又称艾、艾青、香艾、甜艾、菱蒿、艾蒿、蒿子等，是清明时节做青团、青饺、青饼等传统食品的主要原料之一。由艾草加工而成的艾草粉，既可以与米粉混合制作青团、麻薯、年糕等食品，也可以与面粉混合制作面包、蛋糕、包子、面条等食品。

一、产品特点：1、本艾草粉采用鲜嫩香艾草，经现代工艺加工成棉细粉状，没有任何添加剂和色素，为纯天然的植物食品。2、因本产品未加任何添加剂和色素，其绿色为天然的叶绿素，强光和高温均会引起快速褪色。因此在贮藏期间要求：密封、干燥、低温、避光，保质期：10 以下6个月；在加工时也要尽量避免高温和强光。

二、使用方法：本品可与生米粉直接混合制作，比例约为1：40，特点是混合很简单省工，但在后续的蒸煮中较易褪色，适宜于手工传统制作。也可以与冷的熟粉搅拌进行制作，比例约为1：60-70，特点是能保持良好色泽，使色香味具佳，但搅拌要靠机械设备完成。

三、产品的最大优点：使用方便。可直接与米粉、面粉等混合，比传统使用鲜叶省去了大量的工艺，真正意义上实现了“传统食品，现代工艺”的要求。

本产品的品牌是河边草，是否进口是否，原产地是浙江，生产许可证编号QS是330203070143，商品条形码是6950497300012，储藏方法是避光、低温、干燥，绿色食品是是，生产日期是2014年，售卖方式是包装，特产是是，有机食品是是，净含量（规格）是2000（g）