

# 山东临沂沂水丰糕 沙琪玛

产品名称	山东临沂沂水丰糕 沙琪玛
公司名称	沂水沂品香食品有限公司
价格	38.00/箱
规格参数	沂蒙沂品香:278g × 6盒
公司地址	沂水县城北工业园
联系电话	0539-8602063 18253922032

## 产品详情

沂蒙山区沂水丰糕的传统工艺：

主料：大米500g。辅料：水500g、米酒80g、白糖35g、酵母粉5g、去核红枣少许、芝麻。1、大米用水泡一夜，泡好的大米到入豆浆机，用豆浆机的搅拌功能将米打碎。2、打好的米浆，将多余的水倒掉，不要留太多的水，把米浆分成三份，盆里的准备加入酵母粉发酵，其中一个碗放入微波炉里加热1分钟左右。3、大盆里加入5克酵母粉，把加热好的米浆与另一个碗的生米浆混合起来搅拌均匀，把白糖用少许水化开，倒入米浆一起搅拌。4、大盆里的米浆发酵后，把拌好的象冰激凌的米浆倒入再次发酵，发酵好的米浆里面倒入米酒，搅拌均匀。5、丰糕里可依个人喜好放入枣，芝麻，核桃，枸杞等，不一定都放，把模具抹上油，就可以蒸了，蒸好后放凉脱模即可。

蒙山区沂水丰糕，已有百年历史，为沂蒙山区沂水人独特创造。它经过特殊工艺、科学配方、精心制作加工而成，闻之如稻花飘香，食之香、甜、酥、脆。沂水人每到中秋来临，制成丰糕以庆丰年，“丰糕、丰糕，以表丰收之兆。”沂水丰糕采用优质糯米及粳米稀、绵白糖、优质花生油为主要原料，并添加槐花蜜、青红丝等辅料，含有大量人体所必需的醇脂肪、蛋白质、氨基酸等营养成分。该产品不仅畅销沂蒙山区，而且备受青岛、济南、北京、天津、上海等地消费者的欢迎。