

咖啡原物料厂家 芜湖县咖啡原物料 芜湖酷迪亚

产品名称	咖啡原物料厂家 芜湖县咖啡原物料 芜湖酷迪亚
公司名称	芜湖酷迪亚餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市弋江区芜湖商品交易博览城K区6幢3层310
联系电话	暂无

产品详情

夏天就快到了，柠檬茶在夏季一直深受大家的喜爱，那么下面给大家介绍一下一杯柠檬茶原物料有哪些以及其做法。

原物料：茶汤200ml、速品柠檬茶冻2勺、香水柠檬4片、黄柠檬2片、柠檬汁20g、蜂蜜糖浆10g、蔗糖80g、冰块200g

做法步骤：

- 1.取雪克杯中依次放入茶汤、香水柠檬、黄柠檬捣汁、再倒入柠檬汁、冰块、蜂蜜糖浆、蔗糖雪克均匀。
- 2.取出出品杯，加入柠檬茶冻，在倒入雪克好的柠檬茶出杯即可。

珍珠奶茶在近些年广受大家的喜爱，很多人认为珍珠是现代发明的一种食物，其实珍珠奶茶里面的珍珠的历史也有很长的时间了。

据说是在清朝的时候就已经被大家发明，那时候的厨子会将木薯粉做成类似于汤圆的甜品，芜湖县咖啡原物料，然后贡献给慈禧，咖啡原物料哪家好，作为当年的寿礼，之后就被普及，加以改进，咖啡原物料厂家，现在就变成了大家口中所说的珍珠了。

其实在现在很多的奶茶店他们会直接买回来，粉圆也就是珍珠，其实在买回来的时候就已经是成品了，但是是需要自己熬的，咖啡原物料生产，熬制的过程也非常简单，一般就是将水煮开之后，再焖煮上20分钟，粉圆大概就煮好了，然后再拿出来过滤一遍冰水，因为这样的话珍珠就不会粘在一起影响顾客的使用。等到顾客来买珍珠奶茶的时候就取出适量的珍珠就可以制作了。

不知道大家有没有听说过咖啡豆是有公豆母豆之分的呢，有人认为，如果是因为生长在咖啡树末梢形成的公豆，那它接受的光照和热量会更加充分，且自身营养物质的供给也是独享性的，风味上较同一棵树生长的母豆自然会更出色些；还有一种说法，公豆因为形体特征，比起母豆更加容易翻滚起来，对于提高烘焙均匀度大有好处。

那是不是公豆就真的比母豆好喝呢？对于这个问题，现在还没有一个定论。实际上去杯测同一品种、同一处理方式与采摘时间、同一烘焙方式的圆豆与平豆，完全得不到圆豆比平豆更好这一结论。

在所有平豆与圆豆里，圆豆并没有因为肉质更饱满而表现的比平豆更优异，无一例外。（实际上肉质更饱满还增加了烘焙的难度）

而且事实上，我们常喝到的豆子，都是公豆和母豆混在一起的！总之众口难调，自己喜欢喝的才是最为好喝的！

咖啡原物料厂家-芜湖县咖啡原物料-芜湖酷迪亚(查看)由芜湖酷迪亚餐饮管理有限公司提供。“吧台设备，奶茶原物料”就选芜湖酷迪亚餐饮管理有限公司（www.whshuibai.com），公司位于：芜湖市弋江区芜湖商品交易博览城K区6幢3层310，多年来，芜湖酷迪亚坚持为客户提供好的服务，联系人：王业吾。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。芜湖酷迪亚期待成为您的长期合作伙伴！