

# 冰淇淋加盟店 沈阳冰淇淋加盟 碰碰凉

|      |                    |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 冰淇淋加盟店 沈阳冰淇淋加盟 碰碰凉 |
| 公司名称 | 沈阳碰碰凉连锁企业管理有限公司    |
| 价格   | 面议                 |
| 规格参数 |                    |
| 公司地址 | 辽宁省沈阳市沈北新区宏业街61号   |
| 联系电话 | 13624038683        |

## 产品详情

大约在1700年，冰淇淋传入美洲大陆。美国首任总统乔治·华盛顿对这种新工艺爱异常。当时，冰淇淋的制作还很不容易。人们要在夏天吃到这种食品，不得不在冬天到河里取冰块，把它们贮放在锯末里。冰激凌仍然是富贵人家的食品。

1846年，美国的一位名叫南希·约翰逊的女士对复杂的工艺进行了改进，制造了一种手动曲柄式冷冻机，使冰淇淋的制作工艺更加简单容易。1851年，美国人扎卡布·费斯赛尔在美国马里兰州的巴尔的摩开办了美国一家冰淇淋制作工厂。

冰淇淋了解，冰淇淋的美好口感主要来自其中的蛋白质和磷脂，香气主要来自乳脂肪，甜味来自于添加的糖，果味、香草味等来自于香精，沈阳冰淇淋加盟，而各种美丽的颜色都来自于色素。经冷冻加工而成，是夏令冷饮品的重要组成部分，冰淇淋加盟店，对人体有一定的保健作用。是夏天清凉去暑的好食品。

国内的冰淇淋主要由3种成分组成，主要包括脂肪、蔗糖和蛋白质。冰淇淋所含脂肪主要来自于牛奶和鸡蛋，有较多的卵磷脂，可释放出碱，对增进人的记忆力有帮助。

冰淇淋是我们夏季必吃的清凉美食，可口、清凉、香甜让大家对冰淇淋爱不释口。很多人都认为冰淇淋只是满足口腹之欲的美食，没有什么营养价值，这就大错特错了。香甜可口的冰淇淋还是有食疗价值的。

。

冰淇淋，又称雪糕，奶糕，豆糕和炒冰块等等，种类繁多，花样百出，配料中乳和蛋营养价值很高按照国家标准，冰淇淋加盟费用，它的主要原料是水、乳、蛋、甜味料、油脂和其他食品添加剂，包括香料、稳定剂、乳化剂、着色剂等。其中的“乳”可以是鲜奶、奶粉、炼乳、稀奶油和乳清粉等;其中的“蛋”可以是鲜蛋、冰蛋黄、蛋黄粉和全蛋粉。冰淇淋的美好口感主要来自其中的蛋白质和磷脂，香气主要来自乳脂肪，甜味来自于添加的糖，果味、香草味等来自于香精，而各种美丽的颜色都来自于色素。经冷冻加工而成，是夏令冷饮品的重要组成部分，对人体有一定的保健作用。是夏天清凉去暑的好食品。

冰淇淋加盟店-沈阳冰淇淋加盟-碰碰凉(查看)由沈阳碰碰凉连锁企业管理有限公司提供。沈阳碰碰凉连锁企业管理有限公司(www.ppl.com.cn)实力雄厚，信誉可靠，在辽宁沈阳的食品饮料项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领碰碰凉和您携手步入辉煌，共创美好未来！