

碰碰凉招商加盟 沈阳碰碰凉招商 碰碰凉

产品名称	碰碰凉招商加盟 沈阳碰碰凉招商 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

按照冰淇淋软硬度分类

(1)硬冰激凌。通常使用小包装，有时包裹巧克力外衣。在-25oC或更低的温度下，经搅拌凝冻后低温速冻而成。未冻结水的含量低，因此，质地很硬。一般有较长的货架期，可达数月之久，膨胀率为100%左右。硬冰淇淋由美国人创造，主要是在工厂加工，冷冻到店内销售，因此从外形就能看出比较坚硬，碰碰凉招商电话，内部冰的颗粒较粗，沈阳碰碰凉招商，也称为美式冰激凌Icecream。包括哈根达斯在内的超市销售的冰激凌多属该种类。

(2)软式冰激凌(Gelato)。现制销售，供鲜食。在-3oC ~ -5oC下制造，含有大量的未冻结水，其脂肪含量和膨胀率相当低。一般膨胀率为30% ~ 60%，冻结后不再速冻硬化。软冰淇淋是意大利人的发明，碰碰凉招商代理，并在16世纪由西西里岛的一位教士改良，完善了它的制作技术。意式冰淇淋是冰激凌的主要代表。而Gelato因为其健康、低卡路里，正日益受到人们的亲睐。

奶油味冰淇淋：主要以“奶油”为原料制作的冰淇淋，口感润滑舒爽，但也同时带有奶油的高热量等危害
酸奶冰淇淋：以“酸奶”冰淇淋粉或者浆料为原料，使用酸奶冰淇淋机制作的冰淇淋甜品。富含活性益生菌，有助提高抵抗力。现已在欧美国家非常流行，碰碰凉招商加盟，并已经开始在中国国内受到欢迎。
果蔬冰淇淋：采用“鲜奶液和鲜果酱”结合而成的软式冰淇淋。

软冰淇淋在生产过程中没有硬化过程，膨胀率在30%-60%，一般可以用冰淇淋机现制现售。通常，一支软冰淇淋比同等体积的硬冰淇淋要含有更多的(约1.6倍)营养；没有硬化过的软冰淇淋也会更加滑腻、香醇。软冰淇淋于1930年代由英国的约瑟夫·里昂食品公司(J. Lyons and Co.)所发明。当时任职于该公司担任

药剂师的前任英国首相撒切尔夫人，也曾参与软冰淇淋乳化剂的开发。

碰碰凉招商加盟-沈阳碰碰凉招商-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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。碰碰凉——您可信赖的朋友，公司地址：辽宁省沈阳市沈北新区宏业街61号，联系人：田经理。