

## 棒冰原料厂家 合肥棒冰原料 呵蒂娜

产品名称	棒冰原料厂家 合肥棒冰原料 呵蒂娜
公司名称	沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳市皇姑区崇山西路48-4号（3-2-1）
联系电话	18602469338

### 产品详情

冰棒粉及其生产工艺，一种食用冰棒粉生产工艺、其特征在於：以大米、淀粉、白糖及调味辅料、食品添加剂为原料，经筛选、混合、膨化、混合、粉碎、过筛工艺制得成品。一种用以配制食用冰棒的冰棒粉的生产工艺。该冰棒粉是以大米为主要原料，合肥棒冰原料，配以淀粉、调味辅料、白糖及食品添加剂经原料筛选、混合、膨化、混合、粉碎、过筛等工艺制作而成。

冰棒又叫做冰棍、冰糕，是大家最熟悉的一种冷食了，棒冰原料价格，它不像冰淇淋一样含有大量的奶油，芳香甜腻，棒冰原料厂，口感柔软，它很简单，果汁、牛奶等冻成冰块即可。冰棍通常成本较低，将水、果汁、糖、牛奶等混合搅拌冷冻而成，一般为长条形，中有细棍儿，一端露出，可供手拿。由于冰棒是一块冰，所以口感是脆的，夏季食用特别解渴解暑。如今的冰棍已经渐渐的淡出市场，取而代之的是成本更高、味道更好的冰淇淋和雪糕，

香蕉巧克力冰棍材料：2根香蕉，150克巧克力，0.5杯杏仁碎，做法：1.香蕉剥皮，切两半，插上小棍，放冰箱冷冻5个小时以上或者冻硬了为止。2.巧克力掰成小块，隔水化开，将冻硬的香蕉冰棍从冰箱拿出来，裹上一层巧克力，再沾上杏仁碎即可。（这个步骤需要动作特别快才行，棒冰原料厂家，不然巧克力一下子就凝固住了。。。）~~冷冻的香蕉口感很好，配上巧克力和杏仁，好吃的像冰激淋一样！

棒冰原料厂家-合肥棒冰原料-呵蒂娜(查看)由沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司提供。沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司（[www.ice-hedina.com](http://www.ice-hedina.com)）是一家从事“食品添加剂、预包装食品、食品机械销售”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“呵蒂娜”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使呵蒂娜在其它中赢得了众的客户的信任，树

立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！