

## 棒冰粉价格 合肥棒冰粉 呵蒂娜

产品名称	棒冰粉价格 合肥棒冰粉 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

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，棒冰粉招商，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，不然巧克力一下子就凝固住了。。。）~~冷冻的香蕉口感很好，棒冰粉价格，配上巧克力和杏仁，好吃的像冰激淋一样！

冰棒又叫做冰棍、冰糕，是大家最熟悉的一种冷食了，它不像冰淇淋一样含有大量的奶油，芳香甜腻，口感柔软，合肥棒冰粉，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，

做冰棍需要什么材料？材料：淡奶油125ml、牛奶 25ml+100ml、果汁60ml、糯米粉1/2大匙、香草粉1小匙、白糖25ml。做法：1、果汁倒入模具的1/3处，入冰箱冷冻成型;2、糯米粉、牛奶(25ml)、香草粉搅匀;3、另外100ml牛奶倒入汤锅，棒冰粉加盟，加入白糖小火搅拌至糖溶化，再倒入“2”和淡奶油煮开，其间不停搅拌;4、离火晾凉;5、取出冻好的果汁冰棍，倒入机器，大约至模具的九分满处。

棒冰粉价格-合肥棒冰粉-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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，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。呵蒂娜——您可信赖的朋友，公司地址：沈阳市皇姑区崇山西路48-4号（3-2-1），联系人：李总。

