

冰棍粉厂 呵蒂娜 太原冰棍粉

产品名称	冰棍粉厂 呵蒂娜 太原冰棍粉
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

奶油味冰棍。1.牛奶加入糖烧开，冰棍粉专卖，把蛋黄打散。烧开的牛奶一定要慢慢加入蛋黄中，否则就成蛋花了。其实，也可以不必回炉烧开，主要担心蛋黄是生的，烧开心里踏实。2.烧开的牛奶慢慢冲入打散的蛋黄中，快速搅拌均匀后再回到炉上，小火烧开，离火。糖和奶油的量根据自己的喜好，冰棍粉厂，适量增减。3.稍凉之后加入奶油，太原冰棍粉，充分搅拌均匀。4.模具里放入几粒葡萄干，倒入奶液。5.冻硬之后脱模即可食用。

冰棒粉及其生产工艺，一种食用冰棒粉生产工艺、其特征就在于：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，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，冰棍粉厂家，它不像冰淇淋一样含有大量的奶油，芳香甜腻，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，

冰棍粉厂-呵蒂娜(在线咨询)-太原冰棍粉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）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，呵蒂娜一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。

相关业务欢迎垂询，联系人：李总。