

## 雪糕原料批发 呵蒂娜 海口雪糕原料

产品名称	雪糕原料批发 呵蒂娜 海口雪糕原料
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

芒果酸奶冰棍材料：酸奶2瓶，芒果5个，冰棍模具，做法;1、芒果去皮，取果肉，切成块。2、将芒果放入酸奶中，搅拌均匀。3、用勺子将果汁盛入模具中，放入冰箱冷冻即可。红豆沙冰棍

原料：红豆沙适量，牛奶500ml左右。制作：

- 1.牛奶加热，将红豆沙混合进去，雪糕原料批发，用铲子压散，混合均匀。
- 2.如果觉得不够甜可以加适量糖，我的豆沙炒的时候放过冰糖了，所以没加糖。
- 3.将牛奶豆沙水舀入模具，入冰箱冷冻4小时以上。
- 4.脱模的时候可以用自来水在模具外边冲一会儿或者在自来水中浸一会儿，很容易就脱模了。

【简单四步制作芒果冰棍】准备材料：芒果(2只)，椰奶(30cc)，炼乳(60cc)；步骤：1.挖出熟的芒果果肉；2.把果肉、椰奶、炼乳加入搅拌机里；3.等搅拌均匀后，倒入做冰棍的容器，放入冰箱冷冻室；4.冷冻大约4-5个小时即可食用~PS：加入淡奶油或优格也很美味噢~ 简单制作巧克力冰棍：原料:巧克力，雪糕原料哪家好，奶酪，鲜奶，冰糖，制作方法:把巧克力，奶酪，冰糖加少量水放入微波炉加热至融化，然后加入鲜奶.把调好的巧克力水到入冰盒放入冰箱冷冻即可。

冰棒又叫做冰棍、冰糕，雪糕原料生产厂家，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，海口雪糕原料，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，

雪糕原料批发-呵蒂娜(在线咨询)-海口雪糕原料由沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司提供。雪糕原料批发-呵蒂娜(在线咨询)-海口雪糕原料是沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司( [www.ice-hedina.com](http://www.ice-hedina.com) )今年全新升级推出的, 以上图片仅供参考, 请您拨打本页面或图片上的联系电话, 索取联系人: 李总。