

棒冰原料厂 呵蒂娜 重庆棒冰原料

产品名称	棒冰原料厂 呵蒂娜 重庆棒冰原料
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

牛奶红豆棒冰，原料：红豆100克、淡奶油200克、玉米淀粉30克、牛奶200、白糖60克，做法：1. 红小豆适量提前用冷水泡2个小时，棒冰原料厂，加水上汤锅用“三开三焖”的方法煮至红豆熟透但未开花(所谓“三开三焖”就是指将水烧开沸腾后即可关火焖半小时，如此重复3次)。2. 将焖好的红豆捞出，加入10克白糖拌匀。3. 牛奶放入汤锅中，加入玉米淀粉拌、50克白糖、淡奶油倒入牛奶混合液中，拌匀。

绿茶芒果棒冰材料，绿茶层需要：1茶匙抹茶粉，2/3杯全脂椰奶，2-3茶匙龙舌兰糖浆（枫糖浆或蜂蜜也可）。芒果层：1杯切成块的芒果，重庆棒冰原料，1/4杯全脂椰奶，半个柠檬挤出的汁，棒冰原料厂家，1，加入椰奶，抹茶粉，龙舌兰糖浆，棒冰原料价格，用搅拌机进行搅拌，直至糊状。2，把搅好的糊倒入冰棒容器，约占容器的一半即可。3，把半成品放入冰箱进行冷冻。4，准备芒果层。将芒果，椰奶，柠檬汁进行混合，用搅拌器搅成糊状。5，拿出放在冰箱的半成品，将芒果糊倒入其中。然后再放冰箱冷藏。6，冻上几个小时，芒果绿茶冰棒就可以吃啦。

红豆冰棒：材料：A：砂糖50克、蛋黄2个、奶40克、红豆少许、鲜奶油150克，冰棒机、冰盒、巧克力酱，1、先把巧克力酱包裹在冰盒棍上，放冰箱冷冻，打发蛋黄和砂糖，打发鲜奶油，把牛奶方入锅内加砂糖溶解。2、把打发好的蛋黄加入，搅拌均匀，加热到浓稠，到入冰淇淋机内，加入打发的鲜奶油，开动冰淇淋机搅拌3、搅拌好后，到如冰模具里，舀如红豆，混合均匀，放冰箱冷冻。

棒冰原料厂-呵蒂娜-重庆棒冰原料由沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司提供。“食品添加剂、预包装食品、食品机械销售”就选沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司（www.ice-hedina.com），公司位于：沈阳市皇姑区崇

山西路48-4号（3-2-1），多年来，呵蒂娜坚持为客户提供好的服务，联系人：李总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。呵蒂娜期待成为您的长期合作伙伴！