

棒冰原料厂 洛阳棒冰原料 呵蒂娜

产品名称	棒冰原料厂 洛阳棒冰原料 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

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，棒冰原料哪家好，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，棒冰原料厂，开动冰淇淋机搅拌3、搅拌好后，洛阳棒冰原料，到如冰模具里，舀如红豆，混合均匀，放冰箱冷冻。

水果味冰棒材料：草莓，桃子，猕猴桃，蓝莓，葡萄汁。把草莓切成两半，桃子切成小块，猕猴桃切成片状。把水果都放进冰棒容器中，加入榨好的葡萄汁...再插上冰棒棍就OK啦。放在冰箱的冷冻室冻成冰棒，拿出来就可以吃咯。水果方块材料：西瓜，猕猴桃，哈密瓜，葡萄，正方形模型，水，琼脂粉，细砂糖。把水果都切成均匀的正方形，水果切好后，再制作水果表层的涂料...100毫升的水中，加入1/3茶匙的琼脂粉，2茶匙的细砂糖煮一下，使其溶解。

冰棍则成为了人们在家中自己制作，消暑解渴的冷食，制作简单，成本低廉，棒冰原料报价，而且味道也不错！1、山楂酱过筛，成细腻的糊状；2、将2大勺糯米粉用少量温水调开成均匀的粉浆，倒入山楂糊中一起煮开即可，煮时根据口味放糖。（糖要稍放多些，山楂本身是很酸的，而食物冻住后甜味会降低。）；3、晾凉后倒入模具中放入冰箱冷冻，约4小时后即可冻住；4、从冰箱中取出模具，先在室温中放几分钟，即可轻松脱模。

棒冰原料厂-洛阳棒冰原料-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) 是辽宁 沈阳,其它的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在呵蒂娜领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创呵蒂娜更加美好的未来。