

# 棒冰原料批发 成都棒冰原料 呵蒂娜 咨询客服

产品名称	棒冰原料批发 成都棒冰原料 呵蒂娜 咨询客服
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

水果雪糕用水果制雪糕，最适合全家热天下午茶餐，棒冰原料哪家好，或开派对用。木瓜、芒果、蜜瓜、青瓜等都合适，甚至可加柠檬汁、橙汁、蜜糖、蜜芽糖、杏仁粉，以及薄荷、小麦草粒等。如嫌麻烦，可买回单色雪糕，成都棒冰原料，自己配上各类水果、小甜点等，这样既好看又好吃，还有营养，且上档次。用水果配雪糕时，水果一定要洗干净，千万不能滴进生水。

沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司是一家专业从事冰淇淋及相关设备的公司。公司拥有雄厚技术实力。目前正立足东北，开拓全国市场。公司的发展愿景是做国内优质的一线冰淇淋品牌。

红豆沙冰棍。红小豆，可以提前浸泡，可以节省煮的时间。当然，也可以直接煮。加水是红小豆的三倍，如果浸泡的话，可以少点。煮至红豆熟烂，开花，汤汁不要太多，红豆能露出来为宜。其全部打成豆沙泥。加入奶粉。奶粉提味，并且可以使红豆沙更加浓稠，防止出冰渣。加入白砂糖。加入炼乳。将其搅拌均匀。将冰棍容器洗干净，将红豆沙舀入。盖子盖上。放入冰箱，冷冻一晚即可。

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，棒冰原料批发，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，棒冰原料加盟，舀如红豆，混合均匀，放冰箱冷冻。

棒冰原料批发-成都棒冰原料-呵蒂娜-咨询客服由沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司提供。棒冰原料批发-成都棒冰原料-呵蒂娜-咨询客服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。