

冰粉生产厂 呵蒂娜 河南冰粉

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 冰粉生产厂 呵蒂娜 河南冰粉 |
| 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

冰淇淋是以饮用水、牛乳、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻食品。

在元朝的时候，一位精明的食品店商人突发奇想，冰粉价格，他尝试着在冰中添加一些蜜糖、牛奶和珍珠粉，河南冰粉，结果，制成了特别早的冰淇淋。

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。

质量好的冰淇淋粉，制作出的冰淇淋口味奶香醇厚，做法简单无需配料，广受消费者的喜欢，性价比高的冰淇淋粉，为商家制作口感好的冰淇淋，冰粉生产厂，打下良好的基础，在造型及卖相上更能发挥的游刃有余，批发零售热销国内外。商家选择质量好的冰淇淋粉，不但为自己的产品提高分值，同时产品的应用也更加广泛。

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。

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，冰粉厂，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。

冰粉生产厂-呵蒂娜-河南冰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。