

棒冰原料招商 合肥棒冰原料 呵蒂娜 在线咨询

产品名称	棒冰原料招商 合肥棒冰原料 呵蒂娜 在线咨询
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

花瓣冰棒材料：白糖水（1/4杯白糖 + 1/4杯水，煮到白糖溶解），两杯白葡萄酒（这次用的是雷司令白葡萄酒），可食用的鲜花（这次用的是康乃馨花瓣）制作过程：1，将白葡萄酒倒入大碗，渐次加入白糖水，加一点，自己尝一下，直到加到自己喜欢的甜度即可。2，将白葡萄酒混合物倒入冰棒容器，在底部撒上一些花瓣，插入冰棒棍即可。

酸奶冰淇淋：以“酸奶”冰淇淋粉或者浆料为原料，使用酸奶冰淇淋机制作的冰淇淋甜品。富含活性益生菌。现已在欧美国家非常流行，棒冰原料招商，并已经开始在中国国内受到欢迎。

果蔬冰淇淋：采用“鲜奶液和鲜果酱”结合而成的软式冰淇淋。

圣代：圣代用牛奶、糖果肉、果汁、果酱、奶油等“多种主料混合”做成的软式冰淇淋（部分圣代还有蛋黄）。有草莓、樱桃、巧克力、水蜜桃等口味。

梅子椰奶冰棒材料：1/2杯蓝莓，合肥棒冰原料，1/2杯黑莓，哪家有棒冰原料，一大汤匙蜂蜜，1茶匙柠檬汁，1杯全脂椰奶，1/2根香草豆荚中取出籽，1/2茶匙的香草精。制作方法：将各种梅子，蜂蜜，柠檬汁放在小锅中用小火煮一会，直到梅子汁水渗透出来。然后晾30分钟。将椰奶，香草籽，香草精进行混合将椰奶混合物倒入冰棒容器，再加入梅子汁，再倒入椰奶混合物，放入冰箱进行冷冻。

棒冰原料招商-合肥棒冰原料-呵蒂娜-在线咨询由沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司提供。棒冰原料招商-合肥棒冰原料-呵蒂娜-在线咨询是沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司（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。