

可可粉生产厂家 食品级可可粉厂家

产品名称	可可粉生产厂家 食品级可可粉厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:可可粉厂家 型号:食品级可可粉 产地:河北可可粉
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

可可粉生产厂家可可粉厂家 可可粉价格 食品级可可粉 河北可可粉

可可粉也是可可豆直接加工处理所得的可可制品，从可可液块经压榨除去部分可可脂后即得可可饼，将可可饼粉碎后经筛分所得的棕红色粉体即为可可粉。可可粉按其含脂量分为高、中、低脂可可粉

包装：25KG牛皮纸袋

储存：阴凉、干燥、通风常温的环境下保存

可可粉（cocoa powder）是从可可树结出的豆荚（果实）里取出的可可豆（种子），经发酵、粗碎、去皮等工序得到的可可豆碎片（通称可可饼），由可可饼脱脂粉碎之后的粉状物，即为可可粉。可可粉按其含脂量分为高、中、低脂可可粉；按加工方法不同分为天然粉和碱化粉。可可粉具有浓烈的可可香气，可用于高档巧克力、冰淇淋、糖果、糕点及其它含可可的食品。可可粉也是可可豆直接加工处理所得的可可制品，从可可液块经压榨除去部分可可脂后即得可可饼，将可可饼粉碎后经筛分所得的棕红色粉体即为可可粉。可可粉按其含脂量分为高、中、低脂可可粉；按加工方法不同分为天然粉和碱化粉。公司可提供各种规格的可可粉，颜色从浅棕色至深红色。可可粉具有浓烈的可可香气，直接用于巧克力和饮料的生产。制造朱古力蛋糕必须的材料,是没有添加其他材料的纯可可粉,

一般在超级市场卖的是已加有糖和奶粉的饮料冲剂,并不合用,

做朱古力蛋糕时一般加30克可可粉于一个普通为两磅的蛋糕,由于可可粉是为酸性,大量使用时会使蛋糕带有酸味,因此可使用少量的苏打粉为中和剂来中和其酸性,同时也使朱古力蛋糕的颜色加深。可可粉是巧克力的魅力所在。研究者发现,巧克力中富含的可可粉可以减少高胆固醇对动脉的影响。他们研究的是低脂的可可粉提取物,而不是普通的高脂巧克力块或巧克力热饮。加利福尼亚大学的Dr.TissaKappag

oda在最近召开的2000年生物实验会议上宣布了这项发现。他和他的同事们在研究中发现可可粉提取物中含有一种生物活性物质，这种物质可以保护兔子的动脉免受胆固醇的影响。Dr.Kappagoda解释说，这种可可粉提取物是抗氧化剂黄酮类物质的来源，它可以阻止胆固醇引起动脉疾病的化学过程。在蔬菜、水果和茶叶中都能发现这类化合物。为了证实这一点，他们做了一系列的实验来检测可可粉提取物对兔子的主动脉的影响。正常的主动脉有足够的舒张能力以保证正常的血流和血压。胆固醇对动脉的损害则限制了这种舒张功能，导致血压升高。实验中，他们分别取高胆固醇和低胆固醇饮食饲养的两组兔子，将它们的主动脉组织与可可粉提取物直接接触，结果两组都发现主动脉舒张。这种反应与水果、蔬菜和茶叶中提取的同类物质的反应是一样的。Dr.Kappagoda强调低脂可可粉提取物和高脂巧克力块以及巧克力热饮之间还有很大区别。他指出在巧克力的生产过程中，大部分的这类物质都被清除了，而商店出售的巧克力中有40-45的卡路里来源于脂肪。

配料:3根大香蕉、6茶匙橙汁、1茶匙可可粉、2茶匙淀粉、3茶匙牛奶、40克黑巧克力、15克黄油、175克糖浆（做法如下）、100克普通面粉、1茶匙可可粉、1个鸡蛋、1茶匙植物油、300毫升牛奶、油，用于煎饼。

1. 把香蕉去皮，切成薄片，放在盛有橙汁的盘子里，待用。
2. 把可可粉和淀粉放在碗里混合，然后搅拌倒入牛奶。把黑巧克力切成小块，放入加了黄油和糖浆的煎锅里，用文火加热、搅拌，直至完全混合，在放入可可粉混合物，用文火煮沸，搅拌，炖1分钟。再把锅从火上移开，巧克力沙司即做好。
3. 制作甜饼，把面粉和可可粉筛入一个碗中，然后加入鸡蛋和油，再缓缓打入牛奶，直至混合物变成均匀的糊状。把一点点油放在厚底煎锅里加热，倒入一点点糊，慢慢摇煎锅，使锅中的糊均匀铺开，用中火加热，直到底部变为金黄色。把薄饼翻一下，继续煎另一面。把甜饼从锅中倒出，并保温。重复以上动作，直至煎好所有的饼。
4. 把巧克力沙司重新加热1-2分钟。把香蕉放在甜饼上，并把甜饼折成三角形，再浇上一点巧克力沙司，即可食用。