

青山湖区台湾小吃 一路发国际食品调料 加盟台湾小吃

产品名称	青山湖区台湾小吃 一路发国际食品调料 加盟台湾小吃
公司名称	南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省南昌市高新技术产业开发区紫阳大道2888号
联系电话	13879197888

产品详情

按热鲜奶，浓缩咖啡奶泡的顺序往杯中倒，是为了制造分层效果，一般来说，以浓缩咖啡为底。再倒入热鲜奶、奶泡制作比较容易，可利用汤匙辅助倒入。

拿铁咖啡可加入各种加味果露，以变化口味。如焦糖、榛果、法式香草等。添加的方式是先往杯中加15毫升加味果露，加盟台湾小吃，再依照上述步骤加入原料即可。

如果加入焦糖酱15毫升，就成为焦糖拿铁咖啡（Caramel Cafe Latte）

用180毫升Latte咖啡杯，附咖啡匙、糖包

五香粉

五香粉知识介绍：

五香粉是由多种香料混合配制成的复合调味料，青山湖区台湾小吃，呈细末状，为家庭常用调味料之一。主要原辅料有八角、桂皮、花椒、小茴香、姜及芫荽子、甘草、橘皮等。它香味浓郁，有辛辣味、还有些许甜味。主要用于调制卤水食品和烧烤食品，或用作酱腌菜的辅料以及火锅调料等。

优质五香粉色泽呈褐红或棕黄色，台湾小吃烤肠批发厂家，辛辣味浓，粉末细而均匀，无杂质，无霉变。

五香粉营养分析：

五香粉汇集了各种原料的优点，气味芳香，具辛温之性，有健脾温中等功效，对提高机体抵抗力有一定帮助。

胡椒

别名：古月、黑川、白川、浮椒、昧履支、玉椒

使用提示：每次5克左右

胡椒知识介绍：

胡椒为胡椒科植物胡椒的果实，原产于印度，是中外烹调中的主要香辛调料之一，一般加工成胡椒粉，用于烹制内脏、海味类菜肴或用于汤羹的调味，具有祛腥提味的作用。

胡椒因采收期和处理方法的不同分为黑胡椒和白胡椒。黑胡椒是在胡椒的果实已长大但未成熟，特色台湾小吃，外表颜色刚刚发红时采收下来，连同外皮一起晒3~4天，干后成黑褐色的果实。白胡椒是胡椒的果实生长成熟后，其外皮完全变成红色时采收，先脱皮再晒干，表面为灰白色，故名白胡椒。黑胡椒比白胡椒味更浓。

青山湖区台湾小吃-一路发国际食品调料-加盟台湾小吃由南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部提供。青山湖区台湾小吃-一路发国际食品调料-加盟台湾小吃是南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部（www.168foodtw.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：黄经理。