

## 抹香奶茶供应 奶茶 一路发国际食品调料棒

产品名称	抹香奶茶供应 奶茶 一路发国际食品调料棒
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

捶打曰“贡”，圆球形曰“丸”，奶茶，贡丸的名称由此而来。由于其质地富弹性，香脆可口，深受消费者喜爱。传统的制作方法是，用新鲜的猪后腿肉加盐，抹香奶茶供应，捶打使盐溶性蛋白质析出，作为乳化剂，把原料中的脂肪和水乳化形成安定乳浊状态，再予成型，水煮而成。传统的制作方法成本较高，温度不易控制，常招致失败。下面介绍一种用冷冻肉，添加肉丸强力增脆素、卡拉胶、大豆蛋白等结着剂和乳化剂的制作方法：

一、所需设备：绞肉机、肉丸打浆机、成型机、水煮槽、速冻库等。

二、原料：经兽医检验合格的冻猪后腿肉、鸡胸肉、背膘或碎膘。

在中国烹饪中，南方应用甜味较多，以江苏的无锡菜用甜味最重，素有“甜出头，咸收口，浓油赤酱”之说。自然界存在蜂蜜等天然甜味物，早已为人类所食用。殷墟出土的甲骨文中已有“蜜”字。至东汉已有用甘蔗蔗汁制成的糖。甜味料：蜂蜜、食糖、饴糖。

酸味调料：酸味为五味之一，在烹饪中应用十分广泛，但一般不宜单独使用。酸有收敛，固涩的效用，可助肠胃消化；还能去鱼腥，解油腻，提味增鲜，生香发色，开胃爽口，增强食欲，尤宜春季食用。醋、番茄酱。

## 花椒

别名：大椒、蜀椒、点椒、川椒、

使用提示：每次3~5克

花椒知识介绍：

花椒为芸香科灌木或小乔木植物青椒的干燥成熟果皮，一般在立秋前后成熟。产于四川、陕西、河南、河北、山西、云南等省，以四川产的质量好，以河北、山西产量为高。

花椒是中国特有的香料，椰子奶茶招商加盟，位列调料"十三香"之首。无论红烧、卤味、小菜、四川泡菜、鸡鸭鱼羊牛等菜肴均可用到它，也可粗磨成粉和盐拌匀为椒盐，椰子奶茶，供蘸食用。分为大椒和步椒两种，为良好的调味佐料，也可榨油，出油率在25%以上。

花椒油有浓厚的香味，是一种很好的食用油。生产花椒味麻且辣，炒熟后香味才溢出。在烹调上既能单独使用，如花椒面；也能与其他原料配制成调味品，用途极广，效果甚好，如五香面、花椒盐、葱椒盐等。

抹香奶茶供应-奶茶-一路发国际食品调料棒(查看)由南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部提供。抹香奶茶供应-奶茶-一路发国际食品调料棒(查看)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。