

## 奶茶 抹香奶茶批发 一路发国际食品调料

产品名称	奶茶 抹香奶茶批发 一路发国际食品调料
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

珍珠茶以红茶和绿茶为基本的原料，水果奶茶招商加盟，里面再加入各种味道不同的蜜汁及放入叫“珍珠”的圆粒调味品，有冷热两种不同的食用方法，不仅非常解渴，味道也十分鲜美，是很方便的新潮饮料。珍珠茶不仅在口味上讲究，甚至讲究色感上的不同，能吸引年轻的消费者。它们都有利用了材料的多种色彩，抹香奶茶批发，并加以调配，使其产生不同的视觉效果。另外，珍珠奶茶的另一个特点是它通过很大的吸管把里面的珍珠吸上来食用，一口咬下给人一种“QQ”的感觉。那特有的味道使许多年轻人陶醉（“珍珠”其实也不是我们通常所说的珍珠，也不是一种水果，咖啡奶茶，而是一种好吃的食品），有弹性的珍珠也是吸引年轻人的前来光顾的重要原因。

纯牛奶中蛋白质的浓度一般在3%左右，当混合液中茶多酚的浓度达到2克/千克以上时，蛋白质的消化率才表现出明显的下降。那传统奶茶中茶多酚的浓度为多少呢？具体的浓度与茶的种类、新茶还是陈茶、放了多少茶都有关系。例如，一般绿茶的茶多酚含量在62 - 110毫克/克，200毫升水加入2克左右的茶叶，煮出的茶水中茶多酚含量不超过1.1克/千克，然后还要加入纯牛奶进一步稀释，茶多酚的浓度就更低了，很难达到2克/千克以上。而奶茶一般选用红茶或砖茶来制作，二者的茶多酚含量均比绿茶低，制作出的奶茶的茶多酚含量就会更低。

品尝奶茶的优劣也以茶色、香气、形态和味道四个方面进行，而且需

要细细品尝，才能够体会到其味道之美。首先将奶茶吸入口中，停留几秒;享受一股清凉或热呼呼的感觉。最后再缓缓咽入喉;直抵脾胃。一杯好喝的奶茶其奶香味与茶香味搭配的非常好。而不是一入口就是满口茶味或奶味，奶茶，更甚至又甜又腻，饮用时或饮用后有种糊喉咙的感觉。但凡这种口感的奶茶都不是一杯正宗的奶茶。

要熬出一壶醇香沁人的奶茶，除茶叶本身的质量好坏外，水质、火候、和茶乳不中也很重要。一般说来，可口的奶茶并不是奶越多越好，应当是茶乳比例相当，既有茶的清香，又有奶的甘醇，二者偏多偏少味道都不好。还有，奶茶煮好后，应即刻饮用或盛于热水壶以备饮用，因在锅内放的时间长了，锅锈影响奶茶的色、香、味。

奶茶-抹香奶茶批发-一路发国际食品调料(推荐商家)由南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部提供。奶茶-抹香奶茶批发-一路发国际食品调料(推荐商家)是南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部（[www.168foodtw.com](http://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。