

好源乳业 炼乳生产厂家供应 杭州炼乳生产厂家

产品名称	好源乳业 炼乳生产厂家供应 杭州炼乳生产厂家
公司名称	金华市好源乳业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市金东区岭下镇嘉礼街333号金华市好源乳业有限公司
联系电话	13967440526

产品详情

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

金华市好源乳业与您分享炼乳银耳的做法：

- 1.碎银耳、枸杞子、炼乳
- 2.银耳用温水浸泡发软
- 3.沥干水分后放入隔水炖盅里
- 4.放入枸杞子和矿泉水
- 5.上盖，接上电源后，炼乳生产厂家哪家好，按自带键；
- 6.一个半小时后断电，加上炼乳拌匀即可

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

【炼乳生产厂家】金华市好源乳业与您分享炼乳的吃法：

冲调咖啡：咖啡的味道偏苦，尤其是黑咖啡味道苦感强烈，而炼乳则是一种口味较甜的产品，甜炼乳生产厂家，冲泡一杯黑咖啡，在其中加入适量的炼乳，便能很好地缓和黑咖啡的苦味。从而让你更好的享

受咖啡的美好。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

金华市好源乳业与您分享炼乳储存方式：

支装的可以在常温下保存，但要避光，炼乳生产厂家供应，可以保存一个星期，冬天的话，可能时间会更长一些。如果吃得很慢的，还是放冰箱里吧~

罐装的炼奶，杭州炼乳生产厂家，一旦开封之后无法完全密封保存，还是放在冰箱里比较靠谱些。

推荐一个可以长期保持罐装炼奶的方法，在天猫上买一些玻璃密封罐，把开封的炼奶全部倒出来，重新装入新的可以密封的罐子里，再放入冰箱冷藏就可以了。这个方法也适用于储存淡奶、椰浆。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！