

碎榛子仁 千味榛子仁批发 宁德榛子仁

产品名称	碎榛子仁 千味榛子仁批发 宁德榛子仁
公司名称	东莞市千味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城街道胜和社区胜和路胜和商住广场D座7楼25号单元
联系电话	15007695232

产品详情

榛子仁怎么吃:

当看到家人吃上自己亲手做的菜式时，妈妈的自豪感会油然而生.而榛子仁是制作美食的一道秘密.炒制、温火焗等等，都可以诞生出美味的榛子仁菜式.好了，很多妈妈已经迫不及待地想学习学习了.接下来，就跟着千味榛子仁小编掌握几道可口的DIY榛子仁美食吧!

吃法一:炒锅炒制榛子仁

- 1、榛子仁去壳留仁备用;
- 2、将锅烧热后倒入适量油，加热后放入榛子仁.
- 3、迅速翻炒至颜色变黄，后用漏勺捞出，沥干.
- 4、将炒好的榛子仁放入碗中，晾温后即可食用，可拌白糖吃.

榛子长得像迷你板栗，其实这两者是不同的食材。想吃榛子并不是像吃板栗那么简单用牙就能咬开，我们还得借助工具才能吃到香喷喷的榛子。

榛子是人们最喜欢的坚果之一，碎榛子仁，那么，作为妥妥的吃货，我们关心的是除了好吃以外，榛子仁批发，还得要有营养才行。

其实它受欢迎的原因除了美妙的口感，榛子仁批发厂家，重要的是它所含有的多种物质能保护视力、健脾肠胃、增强体质。不但适合普通人群食用，连孕产妇都可以适当吃一些榛子。

生榛子怎么吃

生榛子的吃法多种多样，其做法也是多种多样，生榛子的味道也各有各的不同。

榛子不仅可以生的直接食用，也可以炒着食用。例如我们可以把榛子仁碾碎，然后在做糕点时把它放进去，或者加在牛奶、酸奶、冰淇淋里，做成榛子乳、榛子脂等，这样就会使原料散发榛子的味道，更加可口美味。

有些人也喜欢整个地食用生榛子，不过更多的人会把生榛子磨碎或切碎食用。新鲜的生榛子和经干燥处理的榛子都很美味，通常被当作小吃或开胃食品。新鲜的生榛子是用玻璃罐或铁罐真空包装出售。

在沙拉、酱汁、布丁和冰激凌中，生榛子更是必不可少的佐料。磨碎的生榛子可以加入蛋糕和小甜饼里，丰富蛋糕饼干的味道与营养。生榛子还可用于制作奶油杏仁糖以及用来制作夹心巧克力，更是小孩最爱的食品。

同时，宁德榛子仁，我们要注意的是烤制生榛子时，要将它们放在一张煎盘上，把它们放入到100~110的烤箱里烘烤使它们成金褐色，在中间要不时搅动。要去除生榛子褐色的薄皮，可以烘烤至可以用一块厚布把皮搓掉。烘烤、磨碎、切碎都可提升榛子特有的香味。

喜欢喝汤的人还会加入生榛子来制成一些清淡美味的汤。当然，喜欢喝粥的人还可以用生榛子来煮粥，做成“榛莲粥”，这样做不仅口感好，而且营养丰富，对身体健康更是有一定的作用。