

阳江碎榛子仁批发批发“本信息长期有效”

产品名称	阳江碎榛子仁批发批发“本信息长期有效”
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

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，碎榛子仁批发，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，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。

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。

榛子挑选小奥秘：

一挑个头：大颗果实榛子生长周期长，富含更多的营养成分。

二挑饱满：饱满的榛子果实是自然成熟的，口感细嫩、香味更佳。

三挑颜色：果实的仁衣色泽黄白、仁肉白净。

四挑外壳：榛子壳薄、无木质毛绒。

质量的鉴别：1、因为榛子现在均是野生，不同于人工产品，它是大自然的产物，所以大大小小、好好坏坏都是不容易分离的，所以优质的榛子要成仁率在90%以上才是好的，什么方法才能鉴别呢？

抓一把然后掂量一下，沉的说明榛子的仁多并饱满的为优质哦，不同于市场上卖的美国大榛子，这种东北野生的榛子个头虽然小，但是味道绝和营养成分是美国大榛子比不上的榛子的价格：

1、普通榛子：（15元以下的榛子请勿购买，那是水漏时漂在水面上的，空的特别多且有仁的仁也小）此等榛子皮较厚、个头较小，不宜嗑开需借助工具嗑开，出仁率60-75%

榛子仁小且是毛仁（即带木质毛绒，不宜消化且口感不好），多为半仁，仁微香，性价比较低。

2、水漏榛子：此等榛子皮较薄、个头较大，宜嗑开，仁为光滑的光仁，无木质毛绒，出仁率90-95%榛子仁大，仁香，性价比较高。

3、手拍水漏榛子：此等榛子皮很薄、个头较大，用手一拍即开，出仁率95-99%榛子仁大饱满、仁为光滑的光仁，无木质毛绒，仁香酥脆，性价比极高。

4、开口榛王：此等榛子皮很薄、且每个榛子都有裂缝，个头大，用手沿裂缝掰一下即开，出仁率95-99%榛子仁大饱满、仁为光滑的光仁，无木质毛绒，仁香酥脆，是走亲访友的馈赠佳品。