

# 扁桃仁粉 千味扁桃仁粉 扁桃仁碎

产品名称	扁桃仁粉 千味扁桃仁粉 扁桃仁碎
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

扁桃仁粉是如何制作?

我们选取美国和澳大利亚的进口优异扁桃仁进行加工得到扁桃仁粉降雨灌溉和丰足的落叶成肥的扁桃仁树森林,东林扁桃仁依赖森林自然的食物链结构和鸟吃虫的天敌生态体系,使果实在不使用杀虫剂的情况下保持纯净干净,毫无重金属残留.果实在不使用人工化肥催熟的情况下保证自然成熟.这样才能得到品质好的扁桃仁以便得到品质好的扁桃仁粉.

我们对扁桃仁的挑选十分严格,一挑个头:大颗扁桃仁生长周期长,营养成份含量更高.二挑选的扁桃仁果实是自然成熟的,口感细嫩、香味更佳.三挑均匀:果实的颜色自然、大小均匀.四挑外壳:自然成熟的果实,外壳会自然裂开,并且合不拢.这样才能得到合格的扁桃仁粉.我们选取精密,并且适合食品加工的一起进行磨粉,得到十分精细的,品质优良的扁桃仁粉.

我们的扁桃仁色泽微黄,粉质细腻,采用传统工艺精细加工,且口感更油润.

扁桃仁粉用途广泛,香甜的口感会给您带来一场场华丽的邂逅,蛋糕,冰激凌等的争奇斗艳都抵不过马卡龙.均匀的扁桃仁粉清香带感,美味之余又可吸收很多营养,带来不一样的额味蕾体验.千味扁桃仁粉扁桃仁粉厂家拥有完整的资质,让您买的放心,用的安心,吃的舒心.

千味食品有限公司主营进口烘焙原料扁桃仁粒,扁桃仁片、扁桃仁粉、扁桃仁碎,扁桃仁条,带皮扁桃仁粒,蔓越莓、榛子仁,安佳系列产品,塔图拉系列产品等等,进口烘焙原料畅销消费者市场,在消费者当中享有较高的地位,公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系.....欢迎来电咨询

## 扁桃仁粉饼干的做法

在前面几期千味扁桃仁粉小编教给了大家扁桃仁粉面包和蛋糕的做法,这期给大家带来的是扁桃仁粉饼干的做法:

- 1.将黄油融化,并加入糖粉;
- 2.加入鸡蛋液和扁桃仁粉,或者扁桃仁片都可以;
- 3.加入低筋面粉,把所有的东西都搅拌均匀;
- 4.把面团放到保鲜膜上,放入磨具里,放冰箱冷冻一到两个小时;5.冷冻好了那出来,如果还比较软,可以继续冷冻;6.将面团都切成片,烤盘放入锡纸,把切好的饼干放到锡纸上摆好;7.上下180度烤25分钟,看颜色差不多的时候,香香的扁桃仁粉饼干就可以出炉啦!