

周口香酥牛奶棒批发电话 周口香酥牛奶棒 味之旗

产品名称	周口香酥牛奶棒批发电话 周口香酥牛奶棒 味之旗
公司名称	河南味之旗餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区大学路南三环黄金海岸按富达花园
联系电话	17335751031

产品详情

香酥牛奶棒配料中加入的鸡蛋支持了香酥奶油棒的优柔柔软度，不硬，不生硬。我们单位面向各地市，供给香酥牛奶棒开店创业热诚服务，不仅教导工序技术，其次创造开店需要用到的资料。制作和销售加入的蜂蜜保持了正宗的香甜之味，并非是直接甜，系很润和的甜。香酥牛奶棒外部看着为脆，里芯软香，浓郁甜香的牛奶般的香味，这是技术中心奶棒的嗅觉奥秘。

操作步骤

- 1.低筋面粉、奶粉混合,糖粉加软化的黄油,牛奶
- 2.黄油加糖隔水融化成液体
- 3加入一半的牛奶拌匀
- 4筛入一半的低粉刮拌匀
- 5.刮拌成如图样
- 6加入另一半牛奶
- 7,筛入另一半低粉
- 8用手揉成光滑面团
- 9,面团放两层保鲜膜中间,用杆面杖打开,进冰箱冷冻10分钟

10.取出,撕去上面的保鲜膜

11.切成条状

12.排入铺有油纸的烤盘,烤160度5分钟

欢迎咨询河南味之旗餐饮管理有限公司

郑州是面食之乡也是糕点之乡,河南味之旗餐饮坐落于国家中心城市郑州,四通八达,公司前身是味之旗石化商行,目前有糕点师10名,冻品研发工程师3名针对香酥牛奶棒产品研发了成熟的配方和半成品技术,目前面向全国开始推广,本公司计划未来2年时间里扶持1000家小门店成功创业

本公司综合采购面包粉,蛋糕粉,酥片油,黄油面向全国发货,价格,同时河南味之旗餐饮公司面向全国批发冷冻半成品批,欢迎各级代理商前来采购

香酥你牛奶棒目前用到的原料有高筋粉(110元/50斤)低筋粉(120元/50斤),酵母粉,改良剂,黄油(210元/30斤),酥片油(180元/20斤)

用到的设备和面机,开酥机,冰箱

河南味之旗面向全国各地区提供不同的配方,适应当地需求,本公司面向全国常年招收代理,欢迎来电垂询

河南味之旗餐饮管理有限公司宣

香酥牛奶棒是风靡台湾的新兴小吃食品,味之旗香酥牛奶棒店引进台湾香酥棒技术,在传统烘培方法的基础上不断研发创新出独特的烘培秘方。本店专注提供的服务,树立品质意识,诚信为本,创新为魂。我们始终坚持以顾客是商家发展的源泉,产品质量是商家的生命。把生命注入到产品中去,产品就会在市场上活跃起来。向质量要市场,向管理要效益。

正宗香酥牛奶棒技术培训教学,牛奶棒嚼感丝丝甜蜜,嗅一嗅有一些香味突来,实实在在好闻。做出来的成品美味突出美味营养,符合广大消费者的肌体和用餐习惯,十分香甜,不油不腻。把生命融进餐饮产品中去,餐饮产品即能在名吃市场上活跃起来,每一日什么时候卖什么时候烤,四处飘香,嚼感虽然会甜但是不会腻,老幼皆爱,无论多大的人,美味。

郑州市味之旗小吃培训欢迎大家的到来,一对一传授做法,教配方,不用在担心总部统提供配料,香酥牛奶棒,让你闻香而来,看一眼就会爱上它。吃起来外层酥脆,里面Q中带软,香气迷人。本着新鲜健康的经营理念;的原料,里面完全不含人工色素,而是以新鲜鸡蛋、纯鲜奶、奶油及配方制作而成,透过精准的控制烘培时间与温度,严谨的制作出美味可口的现烤香酥牛奶棒。

