

供应公爵软冰淇淋粉整箱批发

产品名称	供应公爵软冰淇淋粉整箱批发
公司名称	上海咖宏贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:公爵 重量:1KG 保质期:2年
公司地址	上海市嘉定区金园一路766号歆翱创意园A栋311室
联系电话	13482109332 13636614969

产品详情

【品名】巧克力软冰淇淋粉（口味有时会出现缺货的情况，所以请在购买前咨询口味的库存情况）【重量】1000克/包 原装规格：1*12/件【配料】白砂糖、全脂奶粉、乳清蛋白粉、植脂末（葡萄糖粉 乳清粉 植物油）、食品添加剂（食用色素、食用香精、瓜尔胶、谷氨酸钠、乳化剂）【DIY家庭制作方法】： 1、在干净的容器中加入饮用水，（纯净水效果更佳）在搅拌过程中将冰淇淋粉缓缓倒入，搅拌均匀。粉和牛奶和水比例：1：1：1.5（100g粉：100克牛奶：150g水）
2、搅拌均匀的冰淇淋料浆在常温下静置15分钟，以提高膨化效果，放冰箱冷冻。 3、60分钟后取出搅拌第1次，以后每隔1小时搅拌1次，共5-6次即可享用。（放入冰箱以后，每隔60分钟拿出来用勺子搅拌即可，搅拌的目的是使奶油和凝固剂完全融合在一起，形成美味的冰淇淋。所以，只要不怕辛苦和麻烦，即使没有冰淇淋机器，有耐性的mm一样可以作出超美味诱人的冰淇淋哦！！~~)吃的时候需要拿出来化一下；商用软冰淇淋粉使用说明:1、在干净的容器内加入常温饮用水，在搅拌下将软冰淇淋粉缓缓倒入(粉和水的比例为1:2.6-3)搅拌均匀。2、搅拌均匀的软冰淇淋料浆,在常温下静置15分钟,以免产生冰渣。