

大虾酥批发 大庆大虾酥 有为食品【质量到位】

产品名称	大虾酥批发 大庆大虾酥 有为食品【质量到位】
公司名称	沈阳有为食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	铁岭县新台子镇一路村
联系电话	13478182999

产品详情

沈阳有为食品有限公司成立于2004年，公司已生产单晶冰糖（俗称冰糖）多晶冰糖（俗称塔冰）为主，大虾酥谁家好，同时经营绵白糖、赤砂糖（俗称红糖）分装及长期大量供应绵白糖、白砂糖和赤砂糖（红糖），产品主要销售地以东三省为主。公司隶属于生产销售于一体的私营企业，公司以生产求精、销售求广、管理求严、服务求好为原则，以诚信为本质量为方针，希望与客户建立稳固的供求关系并竭诚为您服务！

白砂糖是食糖的一种。其颗粒为结晶状，均匀，颜色洁白，甜味纯正，甜度稍低于红糖。烹调中常用。绵白糖为粉末状，适合于烹调之用，甜度与白砂糖差不多。绵白糖有精制绵白糖和土法制的绵白糖两种。前者色泽洁白，晶粒细软，质量较好；后者色泽微黄稍暗，质量较差。

沈阳有为食品有限公司成立于2004年，公司已生产单晶冰糖（俗称冰糖）多晶冰糖（俗称塔冰）为主，大虾酥哪家好，同时经营绵白糖、赤砂糖（俗称红糖）分装及长期大量供应绵白糖、白砂糖和赤砂糖（红糖），产品主要销售地以东三省为主。公司隶属于生产销售于一体的私营企业，公司以生产求精、销售求广、管理求严、服务求好为原则，以诚信为本质量为方针，希望与客户建立稳固的供求关系并竭诚为您服务！

级别分类:

白砂糖按技术要求的规定分为精制、优级、一级和二级共四个级别。感官要求：1、晶粒均匀、粒度在下列范围内应不少于80%：——粗粒：0.800~2.50mm；——大粒：0.630~1.60mm；——中粒：0.450~1.25mm；——细粒：0.280~0.800mm。2、晶粒或其水溶液味甜、无异味。3、干燥松散、洁白、有光泽、无明显黑点。

沈阳有为食品有限公司成立于2004年，公司已生产单晶冰糖（俗称冰糖）多晶冰糖（俗称塔冰）为主，同时经营绵白糖、赤砂糖（俗称红糖）分装及长期大量供应绵白糖、白砂糖和赤砂糖（红糖），大虾酥批发，产品主要销售地以东三省为主。公司隶属于生产销售于一体的私营企业，公司以生产求精、销售求广、管理求严、服务求好为原则，大庆大虾酥，以诚信为本质量为方针。

○、糖粉糖粉为洁白的粉末状糖类，颗粒非常细。按原料不同分为白砂糖粉和冰糖粉，前者主要用于西餐的烹饪，后者主要用于饮料的甜味剂。按生产工艺不同分为喷雾干燥法和直接粉碎法二种。传统的糖粉在保存过程中会添加3~10%左右的淀粉混合物（一般为玉米粉），有防潮及防止糖粒纠结的作用。

大虾酥批发-大庆大虾酥-有为食品【质量到位】(查看)由沈阳有为食品有限公司提供。沈阳有为食品有限公司（www.2uv.cn）是从事“糖,红糖,白糖”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：郭有维。