

月饼 法芝厂能食品 批发月饼

产品名称	月饼 法芝厂能食品 批发月饼
公司名称	重庆法芝厂能食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝北区天山大道西段4号2幢2—2
联系电话	15987087105

产品详情

冷饮搭配月饼容易闹肚子

孩子要学会吃月饼，我们都知道，月饼很难消化，而孩子晚上睡觉又比较早。如果在睡觉之前，胃肠里面的食物还不能够完全的消化完的话，对胃肠的伤害是很大的。孩子吃月饼时，可以配些米粥和蔬菜，因为月饼缺乏菜、鱼、肉等食物所含的营养、纤维和维生素等，另外还要搭配富含维生素C的水果，如奇异果、番石榴、橙子、香蕉等，有助于人体对脂肪的吸收代谢。吃月饼的时候不要喝冷饮，因为，冷饮搭配月饼容易闹肚子。

油酥面团的用油量较高

油酥面团主要使用面粉和油。主要用于酥皮类月饼，起层酥作用。油酥面团的用油量较高，批发月饼，一般占面粉的50%左右。油脂的表面张力大，疏水性强，也有一定黏度。当油脂与面粉混合时，便黏附在面粉颗粒表面，黏结成团粒，由于团粒的两边仍有一定的界面张力，使得油脂与粉粒间黏结得并不紧密。但经过搅拌，油脂表面积逐渐增大，黏性增强，月饼厂，油与粉粒结合得更加紧密，手工月饼，从而形成油酥面团。

中秋之夜，地球上的华人，在家的和家团聚，共庆花好月圆；离乡远游的，一边吃月饼，一边“举头望明月，低头思故乡。”月饼已成为国饼，成为团圆、美满、友情、亲情。

北宋，正式定八月十五为中秋节，并出现“小饼如嚼月，中有酥和饴”的节令食品。孟元老《东京梦华录》说：“中秋夜，贵家结饰台榭，民间争占酒楼玩月”；而且“弦重鼎沸，近内延居民，深夜逢闻笙芋之声，宛如云外。间里儿童，连宵婚戏；夜市骈阗，至于通晓。”

月饼-法芝厂能食品-批发月饼由重庆法芝厂能食品有限公司提供。“主营西点加盟,代理,培训”就选重庆法芝厂能食品有限公司(www.fazhicnsp.com),公司位于:重庆市渝北区天山大道西段4号2幢2—2,多年来,法芝厂能食品坚持为客户提供好的服务,联系人:罗经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。法芝厂能食品期待成为您的长期合作伙伴!