

# 名菓食品加盟 名菓食品 名菓礼品生产

产品名称	名菓食品加盟 名菓食品 名菓礼品生产
公司名称	河南省名菓食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼
联系电话	13037590006

## 产品详情

### 制作步骤准备基础原料

- 1.称量食材，准备一盆烧开的热水。将糯米粉盛放在干燥的小碗中，隔水烫热。
- 2.趁热向糯米粉中倒入8g开水，名菓食品代理电话，用搅拌均匀，揉成柔软度似耳垂的光滑面团。
- 3.将面团压成薄片状，放入开水中煮两分钟左右，浮上水面后捞出，用在中间切开一个小口，名菓食品代理，断面无白芯即可。
- 4.取300g白豆沙盛入大碗中，用保鲜膜封住碗口防止水分蒸发，放入微波炉中高火加热两分钟左右，以摸着烫手为宜（60 ~70 ）。
- 5.将加热好的白豆沙和煮熟的糯米团倒入不锈钢容器中，用料理机搅拌5分钟左右，打成发白、不黏手的面团状。
- 6.将搅拌好的豆沙糯米团取出，切成小块放凉（为避免表面水分蒸发变干，可以反复揉团、切块2~3次，使其充分变凉即可）。
- 7.用牙签蘸取少量食用色素涂抹在豆沙糯米团上。
- 8.反复揉捏，使颜色混合均匀，然后继续添加色素，直至调出需要的颜色（本文介绍的两种练切方法所需颜色分别是白色、黄色和浅粉色）。
- 9.将调好颜色的糯米团装入密封保鲜袋中，防止水分散失。练切和菓子

团子是日式和果子中非常有名的一种，它是将粘米粉煮熟后制成的一种点心。团子有着各式各样的口味和外观，并在一年四季都可以食用。通常3-5个团子会被穿在竹签上，淋上各式酱汁进行食用。但其实团子一开始是由日本的遣唐使从当时中国精心挑选带回去的8种“唐果子”中的“欢喜团”演变而来的。在江户时代，在街头吃着甜甜的团子喝茶聊天的风俗将这个圆咕隆咚的小家伙推广了出去。当然，也有很多变形，做成了各种形状，的是做成小兔子的月見团子，是中秋节赏月的时候吃的。

越来越多朋友到日本旅游，名菓食品，会为和果子的美而震撼。和果子选用天然的食材，用传统手工制作，透出自然的气息。它从不随大流，名菓食品加盟，始终保持自然优雅，散发出日本独有的精致和安静之美。唐代果子技术到日本后，当时砂糖靠进口，非常名贵，和果子大多用于供神，以及作为天皇御膳后的点心。之后，的鉴真和尚将砂糖（甘蔗）技术带到日本，砂糖开始被大量使用，和果子也开始在一般间普及。名菓食品加盟-名菓食品-名菓礼品生产由河南省名菓食品有限公司提供。河南省名菓食品有限公司（[www.minguoshipin.com](http://www.minguoshipin.com)）位于商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前名菓在饼干糕点中享有良好的声誉。名菓取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。名菓全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。