

# 礼品和菓子 名菓礼品定制 礼品和菓子厂家

产品名称	礼品和菓子 名菓礼品定制 礼品和菓子厂家
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

和三盆是一种原产自日本香川县和德岛县等四国地方东部的砂糖，颜色淡黄，颗粒极细，入口即化。和三盆这个名称，是源自“在托盘（“盆”即指盘子，托盘）上将砂糖揉磨三次”这种日本独特的制糖工艺，是砂糖的代表。现在，德岛县生产的和三盆砂糖被称作“阿波和三盆糖”，香川县生产的和三盆砂糖被称为“讃岐和三盆糖”。这些都是十分珍贵的特产，是日本各地日式点心和乡土点心中必不可少的原材料，它们几乎都是被有名的日式点心老铺买去的。比如点心“落雁”中不可缺的，就是和三盆砂糖。

### 樱花

- 称量10g白色和15g浅粉色豆沙糯米团（分别用做和菓子的皮和馅），将白色团子搓成圆球状，粉色团子用手掌压成饼状。
- 轻轻拉伸粉色饼皮的边缘，使其形成中间厚两边略薄的形状。将白色团子放在粉色饼皮中央，用包汤圆的方式旋转着收口。
- 包好的团子用手轻轻搓圆，收口位置向下放在掌心上。在中央位置用牙签扎一个圆点定位，用三角压棒从圆点开始向下压出一条半圆弧，将团子表皮等分成五份。
- 用一只手的食指或中指沿分好的五份向下按压，同时用另一只手在边缘处轻轻提拉，形成樱花瓣形状。
- 在花瓣外侧用三角压棒向内压出一个小口，每片花瓣中间靠近圆点位置压出五条短线，模拟花朵的自然形态。
- 用竹棒在顶部压出一个小坑，礼品和菓子代理，取少许黄色糯米团揉成小圆球作为花蕊，一个樱花练切就完成了。

## ? 波斯菊

- 1.称量出三份豆沙糯米团，分别是：粉色12g（内皮），白色一份3g（外皮）、一份10g（馅），其中10g馅料搓成圆球，12g和3g两份团子叠放在一起压成饼状。
- 2.将饼皮边缘处捏薄，使两层饼皮充分贴合。
- 3.饼皮白色一侧朝下，粉色一侧朝上，礼品和菓子有哪些，将馅料包在饼皮里。
- 4.将包好的团子搓成圆球，注意外面一层为质地轻薄的白色，能够透出浅浅的粉红色，收口处向下托在掌心上。
- 5.在团子中间扎出圆点定位，再用三角压棒在表面压出16条弧线。
- 6.用圆头竹棒先压出波斯菊底部的8片花瓣，注意两片花瓣之间要有间隔。
- 7.底部花瓣压好后，按图所示压出上面一层花瓣，相邻花瓣采用高低相间的造型。
- 8.取少许黄色糯米团，礼品和菓子厂家，用方孔漏压条筛网压出丝状花蕊。
- 9.在波斯菊顶端压一个小坑，用牙签挑一点花蕊做装饰即可。

赏心悦目的和果子常作为年节送礼之用，也是日常招待客人必备的，礼品和菓子，各地也都有独特风味的和果子作为名产，即使日本人出差、观光旅游，也总会带回几盒不同城市间的和果子回家。由此可见，和果子在日本人生活中占有相当的重要性。“水馒头”是一种日式清凉糕点。是以葛粉为主的透明外皮包裹馅料的夏季凉点。葛粉和蕨菜制成透明而富有弹性的外皮，包着一点儿红豆、抹茶等馅料，用竹叶卷着，放入小型陶器器皿后用地下水冰冻起来，清凉的糕点水馒头就诞生了。外观晶莹剔透，内馅爽滑甘甜，是适合夏季消暑的清凉美食。礼品和菓子-名菓礼品定制-礼品和菓子厂家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.mingguoshipin.com](http://www.mingguoshipin.com)）在饼干糕点这一领域倾注了诸多的热忱和热情，名菓一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙经理。