

# 台湾娃娃鸡系列 娃娃鸡系列批发 名菓

产品名称	台湾娃娃鸡系列 娃娃鸡系列批发 名菓
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

### 樱花

- 1.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，娃娃鸡系列代理电话，粉色团子用手掌压成饼状。
- 2.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。
- 3.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。
- 4.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。
- 5.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。
- 6.用竹棒在顶部压出一个小坑，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，台湾娃娃鸡系列，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，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。
- 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，娃娃鸡系列加盟，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。

和果子（日语写作和菓子/わがし），是“日式糕点”的总称，因其小而精致的外形，有“日本饮食之花”的称号。制作和果子的主要原料有糖、小麦粉、糯米粉等，随着季节的不同也会使用一些时令食材，如樱花、栗子、南瓜等。在日本，和果子常常与茶搭配食用。因为绝大多数的和果子都偏甜，在享用完后会觉得茶更加芬芳，并能带出茶自身的甘味。一般来说，薄茶口味较淡，会搭配干果子，而浓茶更加苦涩，会搭配含水量更高的生果子。

据说女人都有两个胃，一个用来吃一日三餐果腹，一个专门用来品尝甜品。这种说法一半真一半假，假的当然是胃只有一个，娃娃鸡系列批发，但真的是：对于甜品的迷，即使只有一个胃，也要留出足够的空间给甜品。甜品是女人的精神食粮和雅的业余爱好。衣服、化妆品更多是帮助女人解决外在的漂亮光鲜，而甜品提升的则是女人的内在气质和对生活的热爱。如果说法式的甜品营造的是romantic氛围，那么日式甜品诠释更多的是优雅温婉东方情调。

台湾娃娃鸡系列-娃娃鸡系列批发-名菓(推荐商家)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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。名菓——您值得信赖的朋友，公司地址：商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼，联系人：孙经理。