

有名的和菓子加工厂 名菓礼品生产 和菓子加工厂

产品名称	有名的和菓子加工厂 名菓礼品生产 和菓子加工厂
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

"大福",是日式传统点心之一。自江户时代起,水果大福一直成为日本接待和客人的食物。当时,因为它那丰满的外形,有名的和菓子加工厂,曾经被叫做“大腹饼”,和菓子加工厂,后来有人就取其谐音“大福”来表达自己的对吉祥的向往。大福细白软糯,外皮是QQ的冰皮,而馅料都是当季的真材实料的水果为主。冷藏后的口感更佳,轻轻一口下去,细软中还带着隐隐的甜意和凉意。

松软的蛋糕体里是香浓的卡仕达酱,香香甜甜,外观可是可爱度满分,可以说是老少咸宜的人气点心。是一种使用北海道产牛油制作,长期热销的甜点。使用加州葡萄以及白巧克力混合后,夹在饼干中间,来北海道必吃的点心没错了!金楚糕,冲绳代表性特产,口感松脆,大小正好可以一口吞下,颇有人气,有紫薯、芝士、菠萝等口味。神奈川县的特产鸽子蛋糕,味道和国内的鸡蛋糕有些相似,礼品和菓子加工厂,外表可爱,味道香浓,在女生间十分受欢迎。

水羊羹是水分大于百分之三十的湿糕点,日语也写作“羊羹”(ようかん),富含琼脂、水分和糖份。羊羹原本为中国特产,使用羊肉和羊皮制作的富含胶原蛋白的皮冻的羹汤再冷却成冻制得,烘培和菓子加工厂,因此称为羊羹,也有说是早期造型如羊肝,误写“肝”为“羹”字而得名。但在羊羹自镰仓时代至室町时代由的禅宗传入日本的时候,僧侣不能食荤,故而羊羹制备方法转换成为一种以豆类制成的果冻形食品。

有名的和菓子加工厂-名菓礼品生产-和菓子加工厂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)有实力,信誉好,在河南 商丘 的饼干糕点等行业积累了大批忠诚的客

户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进名菓和您携手步入辉煌，共创美好未来！