

名菓烘焙糕点 定制日本糕点批发电话 日本糕点批发电话

产品名称	名菓烘焙糕点 定制日本糕点批发电话 日本糕点批发电话
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

日本甜点以精致出名，日式点心又被称作和果子，传说是从中国传到日本的食物。古时候日本人将天然的水果及树木的果实称作“果子”，后来谷物加工技术的诞生，才有“饼”、“丸子”的糕点种类出现，再来才有以米或豆子煮成有甜味的馅的糕点产生。日式糕点“和果子”从古时的谷物加工技术的发展开始，定制日本糕点批发电话，到结合了中国糕点、南洋糕点、西洋糕点的技术精华，烘焙日本糕点批发电话，再融合了日本的传统文化，从中创作出日本独有的和果子。其他经典点心：花生大福、草饼、寿司、菊家季节小点、黄金薯、丸子三兄弟等。

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！金楚糕，冲绳代表性特产，口感酥脆，礼品日本糕点批发电话，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，外表可爱，味道香浓，日本糕点批发电话，在女生间十分受欢迎。

和菓子是日本传统的佐茶甜点，因为精致的外表被称为甜点界的“颜值”。看似复杂的和菓子其实做法非常简单，食材更是少得出乎意料，我们在家中完全可以自己尝试。生活中甜蜜的小幸福，从为TA亲手制作一枚和菓子开始！提起纳豆，我们总会想起那种用黄豆发酵的黏黏的食物。甘纳豆是日本特有的一种传统风味休闲食品，生产制作及流行在日本已有50多年历史，其软糯甘美，豆香浓郁，既可以单吃，也可以放在糕点里、蒸饭里、冰激凌里，非常好看，又具有极高的营养价值。

名菓烘焙糕点(图)-定制日本糕点批发电话-日本糕点批发电话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) 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。