

# 名菓烘焙糕点 传统和菓子批发电话 重庆和菓子

产品名称	名菓烘焙糕点 传统和菓子批发电话 重庆和菓子
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

喜欢日料的朋友都知道，日本料理算是用眼睛欣赏的艺术，传统和菓子批发电话，这句话用在点心上也很合适。相比西点的华丽，中式传统点心的复古，日式点心走的是小清新路线，十分有日本特色。因为走小清新路线，传统和菓子有哪些，日式点心从小众走向大众，也慢慢变成了网红中的一员。次听到这个名字还以为闹着玩呢，重庆和菓子，真的是非常萌且有日本夜色的点心，颜值很高，可以说是网红级别的点心。

樱饼:樱饼，就是用粉红色的糯米类外皮，包上豆馅，外层围上一枚樱叶子的小点心；外观可爱，与粉红色樱花很接近，外面的樱花叶子还具有樱花特有的香气，传统和菓子代理，口感清爽。樱花叶是腌渍过的，不但可以吃，还会在口齿间留下一股樱花特有的香气，就连手上也会留有余香呢。春天赏樱的时候，樱饼是的茶点，一口下去，整个口腔中都弥漫出春天的清新。

说起馒头，我们想到的便是中国热气腾腾的大白馒头，不过日本的馒头却有所不同。在面点师的鬼斧神工和奇思妙想下，馒头摇身变成了精美的日式点心，完全颠覆味蕾关于馒头的认知。在日语中，馒头一词，是专门指含甜味馅儿的小点心。茶馒头、麸馒头、栗馒头、酒馒头、薯蕷馒头……种类多到数不清，都是在面粉或米粉等做的迷你包子里，含红豆沙、白豆沙、蛋黄等甜味馅儿。

名菓烘焙糕点(图)-传统和菓子批发电话-重庆和菓子由河南省名菓食品有限公司提供。名菓烘焙糕点(图)-传统和菓子批发电话-重庆和菓子是河南省名菓食品有限公司（[www.mingguoshipin.com](http://www.mingguoshipin.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：孙经理。