

名菓集团 传统日本糕点加工厂 四川日本糕点

产品名称	名菓集团 传统日本糕点加工厂 四川日本糕点
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，四川日本糕点，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，传统日本糕点加工厂，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。

中式传统糕点不只涉猎范围广，样式也特别多，就像中国地图的版块分布一样，有京式、广式、苏式、闽式、扬式等多种样式，花色品种上达2000种，制作工艺十分考究，根据成型工艺的不同，又能分为烤制品、炸制品、蒸制品、熟粉制品和其他制品，如烤制品中的桃酥、京八件、枣泥酥、广式月饼。让我们手握地图，一步一步来看一下“中国制造”的传统糕点，有哪些区域性的特色。

唐代果子技术到日本后，当时砂糖靠进口，非常名贵，和果子大多用于供神，以及作为天皇御膳后的点心。之后，的鉴真和尚将砂糖（甘蔗）技术带到日本，传统日本糕点零食，砂糖开始被大量使用，传统日本糕点有哪些，和果子也开始在一般间普及。练切的材料非常简单，就是糯米粉、糖和豆子，但岛国人民就是有能耐用这么简单的材料做出精致的造型来。师傅会做成当季的花、水果或者是鸟的形状，有的细节之处甚至能感受到禅意，由于色彩丰富，造型优美，种类随季节变化，所以自古以来多被用于庆祝典礼或茶道，有点心艺术品之称。

名菓集团(图)-传统日本糕点加工厂-四川日本糕点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）是河南 商丘,饼干糕点的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在名菓领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创名菓更加美好的未来。