

名菓烘焙糕点 娃娃鸡电话 福建娃娃鸡

产品名称	名菓烘焙糕点 娃娃鸡电话 福建娃娃鸡
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，娃娃鸡代理电话，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，娃娃鸡电话，到结合了中国糕点、南洋糕点、西洋糕点的技术精华，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。

"大福"，是日式传统点心之一。自江户时代起，福建娃娃鸡，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，娃娃鸡加盟电话，曾经被叫做“大腹饼”，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。赏心悦目的和果子常作为年节送礼之用，也是日常招待客人必备的，各地也都有独特风味的和果子作为名产，即使日本人出差、观光旅游，也总会带回几盒不同城市间的和果子回家。由此可见，和果子在日本人生活中占有相当的重要性。“水馒头”是一种日式清凉糕点。是以葛粉为主的透明外皮包裹馅料的夏季凉点。葛粉和蕨菜制成透明而富有弹性的外皮，包着一点儿红豆、抹茶等馅料，用竹叶卷着，放入小型陶器器皿后用地下水冰冻起来，清凉的糕点水馒头就诞生了。外观晶莹剔透，内馅爽滑甘甜，是适合夏季消暑的清凉美食。名菓烘焙糕点(图)-娃娃鸡电话-福建娃娃鸡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。