

名菓礼品生产 娃娃鸡生产企业 娃娃鸡

产品名称	名菓礼品生产 娃娃鸡生产企业 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

鲷鱼烧是日本人气颇高的传统小吃，日语里的字面意思是烧烤过的鲷鱼。鲷鱼烧的原形是赫赫有名的“今川烧”，这也是一种以鸡蛋牛奶面粉制作的小食。在明治时期，娃娃鸡批发电话，在“今川烧”的基础上，用模仿各种动物铸造出的模具制作了很多活灵活现的甜食。因为普通老百姓都吃不起鲷鱼，所以当时以鲷鱼形状做出来的“今川烧”就受青睐，沿袭至今。它以面粉、鸡蛋、砂糖、牛奶与小苏打为主，可以自行增添风味。譬如在面粉中加入抹茶粉或是加入杏仁粉，若是喜欢水果味，还可以加入各色水果粉，你甚至可以在里面加入盐和芝士片，鲷鱼烧可说是一款变化的易操作小吃。

用高品质的糯米和草香恰到好处的艾草叶做成的麻糬，包裹红豆内馅，带有淡淡青草香，也叫作“蓬饼”。中医认为艾蒿的草香有助于祛除邪气，于是每逢3月3日“桃之节”，日本人都会以草饼为食，桓武天皇延历二十三年（803）年的《皇大神宫仪式帐》中有“三月例，三月节，新草饼作奉”的记载，草饼在日本也曾被当做祭品。于是3月3日也被称为“草饼节”，草饼又是春季的季语。

樱花

- 称量10g白色和15g浅粉色豆沙糯米团（分别用做和菓子的皮和馅），将白色团子搓成圆球状，粉色团子用手掌压成饼状。
- 轻轻拉伸粉色饼皮的边缘，使其形成中间厚两边略薄的形状。将白色团子放在粉色饼皮中央，用包汤圆的方式旋转着收口。
- 包好的团子用手轻轻搓圆，娃娃鸡批发，收口位置向下放在掌心。在中央位置用牙签扎一个圆点定位，用三角压棒从圆点开始向下压出一条半圆弧，将团子表皮等分成五份。
- 用一只手的食指或中指沿分好的五份向下按压，娃娃鸡生产企业，同时用另一只手在边缘处轻轻提拉，形成樱花瓣形状。

5.在花瓣外侧用三角压棒向内压出一个小口，每片花瓣中间靠近圆点位置压出五条短线，模拟花朵的自然形态。

6.用竹棒在顶部压出一个小坑，娃娃鸡，取少许黄色糯米团揉成小圆球作为花蕊，一个樱花练切就完成了。

?波斯菊

1.称量出三份豆沙糯米团，分别是：粉色12g（内皮），白色一份3g（外皮）、一份10g（馅），其中10g馅料搓成圆球，12g和3g两份团子叠放在一起压成饼状。

2.将饼皮边缘处捏薄，使两层饼皮充分贴合。

3.饼皮白色一侧朝下，粉色一侧朝上，将馅料包在饼皮里。

4.将包好的团子搓成圆球，注意外面一层为质地轻薄的白色，能够透出浅浅的粉红色，收口处向下托在掌心上。

5.在团子中间扎出圆点定位，再用三角压棒在表面压出16条弧线。

6.用圆头竹棒先压出波斯菊底部的8片花瓣，注意两片花瓣之间要有间隔。

7.底部花瓣压好后，按图所示压出上面一层花瓣，相邻花瓣采用高低相间的造型。

8.取少许黄色糯米团，用方孔漏压条筛网压出丝状花蕊。

9.在波斯菊顶端压一个小坑，用牙签挑一点花蕊做装饰即可。

名菓礼品生产(图)-娃娃鸡生产企业-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）是一家从事“烘焙食品/糕点”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“名菓食品,娃娃鸡”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使名菓在饼干糕点中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！