

# 名菓集团 有名的日式点心大全 江西日式点心大全

产品名称	名菓集团 有名的日式点心大全 江西日式点心大全
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

感受日本美食的魅力，除了品尝度较高的寿司、刺身以及拉面以外，颜值与美味并存的和果子也是不能忽略的一部分。作为贯穿日本人日常生活与节庆时节的点心，和果子正在逐渐进入了国人的视线，成为日本旅游伴手礼的极佳选择。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，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。

羊羹是茶道中的一种重要茶点，口味分为本炼、小仓、栗、黑糖、抹茶和山叶六大花式。本炼就是传统的原味羊羹口味较甜适合苦茶；小仓含有红豆颗粒；栗含有栗子粉；黑糖色深而甜腻；抹茶含有抹茶粉，有名的日式点心大全，既是点心也是茶；山叶口味清甜，多为紫色。可以说，定制日式点心大全，羊羹这样方形的小点心根本不是为了吃饱肚子而设计的，它的量不大不小，特别适合午间茶点，有闲情逸致的时候，一块羊羹，一杯香茗，一本美文，想必也不过如此了。

### 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，江西日式点心大全，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，收口位置向下放在掌心上。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。

- 4.用一只手的食指或中指沿分好的五份向下按压，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，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），烘焙日式点心大全，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。

名菓集团(图)-有名的日式点心大全-江西日式点心大全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](http://www.mingguoshipin.com)）为客户提供“烘焙食品/糕点”等业务，公司拥有“名菓食品,娃娃鸡”等品牌。专注于饼干糕点等行业，在河南商丘有一定知名度。欢迎来电垂询，联系人：孙经理。