

名菓集团 娃娃鸡批发 娃娃鸡

产品名称	名菓集团 娃娃鸡批发 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

和菓子是日本传统的佐茶甜点，因为精致的外表被称为甜点界的“颜值”。看似复杂的和菓子其实做法非常简单，食材更是少得出乎意料，我们在家中完全可以自己尝试。生活中甜蜜的小幸福，从为TA亲手制作一枚和菓子开始！提起纳豆，娃娃鸡，我们总会想起那种用黄豆发酵的黏黏的食物。甘纳豆是日本特有的一种传统风味休闲食品，生产制作及流行在日本已有50多年历史，其软糯甘美，娃娃鸡生产企业，豆香浓郁，娃娃鸡批发，既可以单吃，也可以放在糕点里、蒸饭里、冰激凌里，非常好看，又具有极高的营养价值。

和果子分为生果子、半生果子和干果子三大类。1) 生果子含有的水分在30%-40%以上，保存期较短，要趁新鲜食用；2) 半生果子的含水量在10%-30%之间，娃娃鸡电话，保存期介于生果子和干果子之间；3) 干果子的含水量低于10%，保存期限就长多了，当然甜度也更高。日式和果子的主要原料包括：米、面粉、葛粉，而馅料多以豆馅、抹茶馅为主，不同季节也会当季的馅料比如栗子、山芋、柿子、梅子等等，极大地丰富了和果子的口味。所以去日本的朋友经常会发现有些馅料的和果子只有在特定的季节才能吃到。

有人说和果子起源自唐朝传入的“唐果子”奈良时代日本的遣唐使

将唐朝的饮茶习惯带回日其中包括了茶道文化和糕饼技艺所以和果子有许多风雅的名字像是“朝露”、“落雁”、“锦玉羹”等也有人说和果子是日本原创日式糕点旧称“果子”从明治时始为了与西式糕点区别开来日本将传统的点心改称为“和果子”随著季节、地点的不同日本各地皆有不同的果子由水果经各种调理方式制出

名菓集团(图)-娃娃鸡批发-娃娃鸡由河南省名菓食品有限公司提供。“烘培食品/糕点”就选河南省名菓食品有限公司（www.mingguoshipin.com），公司位于：商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼，多年来，名菓坚持为客户提供好的服务，联系人：孙经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。名菓期待成为您的长期合作伙伴！