

千味食品批发 生榛子仁批发商 宁德榛子仁

产品名称	千味食品批发 生榛子仁批发商 宁德榛子仁
公司名称	东莞市千味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城街道胜和社区胜和路胜和商住广场D座7楼25号单元
联系电话	15007695232

产品详情

下面分享给大家榛子仁的做法

榛子仁巧克力牛轧糖

食材：白色棉花糖125g、黄油40g、奶粉70g、可可粉10g、榛子仁55g

做法：

- (1)材料大集合，榛仁提前烤香，宁德榛子仁，可可粉和奶粉混合备用;棉花糖和黄油一起放微波炉热1分钟，黄油放在碗底容易彻底融化;
- (2)取出搅匀。如果这个时间还没全部融化开的话再多热1分钟;
- (3)倒入可可粉和奶粉的混合物;拌匀成面团，然后加入榛子仁;
- (4)放在油纸上，整理成长条状;凉后切成条状即可。

以榛和欧榛为亲本杂交育成的杂交种榛子，拥有两个亲本的优点，榛果品质高，产量大，同时植株耐寒性非常好——杂交种榛子甚至将栽培榛子的北限推进到了北纬42°。杂交种榛子的产出，也意味着中国的榛果生产从单纯利用资源走向了园艺化生产。

目前，针对榛的选育仅有6个品种，而针对杂交种榛子的选育已经超过60个品种——经过改良的杂交种榛子的优势可见一斑。

同时在保存榛子仁的时候我们还要注意，大家想要比较稳妥的保存好干果，那么在这时候我们放在密闭容器里去保存比较好，而且相比与塑料瓶子，玻璃瓶要好一些，榛子仁生产厂商，玻璃性质稳定，不会挥发有害物质，玻璃瓶要保证干燥干净后再放入榛子仁，这样保存榛子仁的效果是会更好的。

同时对于榛子仁来说，实际上榛子仁容易受潮是储存榛子仁的一个关键问题，干的茶叶具有很好的吸水防潮作用，因此，在家里没吃完的榛子仁建议放少量茶叶在里面，生榛子仁批发商，防止吸潮，碎榛子仁生产厂商，但是茶叶具有茶叶的香味，不宜放太多影响榛子仁的香味，大家对这些保存榛子仁的技巧不能错过。