

玛莉安妮蔓越莓生产批发商 抚州蔓越莓 干味蔓越莓批发厂家

产品名称	玛莉安妮蔓越莓生产批发商 抚州蔓越莓 干味蔓越莓批发厂家
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

随着国门大开，更多来自美国的健康水果进入大家的生活，被誉为神奇四“莓”：草莓、蓝莓、覆盆莓还有美国蔓越莓，其中蔓越莓的健康超能力的为佳。

美国蔓越莓与草莓：美白原力同在

爱美的你就不能错过草莓和蓝莓，它们都能让你肤白貌美。草莓含有很多的氨基酸丰富的维生素，蔓越莓干生产厂商，所以对女性皮肤的肤色有一定的提亮作用。而美国蔓越莓含丰富营养物质及丰富果胶，抚州蔓越莓，能养颜美容、改善肠胃问题，帮助排出体内垃圾及多余脂肪。

蔓越莓有干种、湿种两种，在当地杂货店买到的都是干种长成的蔓越莓，蔓越莓汁和酱是用湿种的蔓越莓果实加工成的。在收获湿种的蔓越莓的前一天晚上，它们都被淹没在水中。第二天，机械水车把藤蔓上的果实敲打下来，藤蔓浆果飘在水上，然后被水车收集起来。

将蔓越莓置于袋中，可在冰箱中冷藏保存二到三周；在不开封的情况下，蔓越莓生产厂商，则可在冷冻中贮存约九个月之久。一颗小小红莓果，富含大大营养源。

由于新鲜蔓越莓果实的取得与保存不易，因此时下市面上较常见的蔓越莓产品，多以调和果汁、果乾或是锭剂的营养辅助品为主，而它之所以能够成为健康食品的原因，除了因富含水果之中不可或缺的维生素C之外，它还有许多种荣登蔬果界当中含量高的宝座的营养素，因此对于人体健康有着多方面的益处。

。

蔓越莓干富含令肌肤美丽健康的维生素C，用低筋面粉做主料，又将蔓越莓、奶粉、鸡蛋加以糅合，香气四溢。

食材:低筋面粉115克、全鸡蛋液15ML、黄油75克、糖粉60克、蔓越莓干35克.烘焙:165度，中层，20分钟.

步骤:

- 1、黄油软化后，加入糖粉，搅拌均匀即可，不需要打发.
- 2、加入鸡蛋液，搅拌均匀.
- 3、倒入切好的蔓越莓干.
- 4、倒入低筋面粉，搅拌均匀，揉成面团.
- 5、用手把面团整成一个长方体或正方形均可，并放入冰箱冷冻40分钟.
- 6、将冻硬的面团用刀切成片.
- 7、切好后放入烤盘，放进预热好的烤箱，玛莉安妮蔓越莓生产批发商，烤至表面微微金黄色即可.
- 8、蔓越莓干加入Rum泡软沥干备用.
- 9、黄油室温软化，加入砂糖打发，分三次加入蛋液打均.
- 10、加入低粉，奶粉，抓均成团，再加入蔓越莓抓均.
- 11、面团分成15g的小团，搓圆压扁排入烤盘.
- 12、烤箱160度预热，上层烤22分钟.