

# 众旺食品供应商 众旺汤圆粉价格 泉州众旺汤圆粉

产品名称	众旺食品供应商 众旺汤圆粉价格 泉州众旺汤圆粉
公司名称	佛山市众旺食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号
联系电话	13600309382

## 产品详情

醪糟的原料很简单，就是糯米。作为一味中药，糯米味甘性温，入脾肺经，具有温胃健脾的作用。糯米蒸熟发酵，制成醪糟后，还增加了通络的作用。在南方，醪糟还有种神奇的功效，产妇不畅，吃个醪糟蛋，会有意想不到的效果。因为醪糟鸡蛋中富含的各种氨基酸和酵素，它的功能和木瓜有一拼喔。众旺汤圆粉服务热线。

醪糟好吃，不过是个技术活，并不容易做成功，稍有差池，就会发霉或者压根没发酵。我外婆很会做醪糟，记得小时候春节前她会做上一缸子，让我们甜甜美美地吃一个冬天。长大后，我也曾尝试着自己做醪糟，众旺汤圆粉价格，有时候成功，惊喜万分，可有时候却是浪费粮食。妈妈说：“做酒没有老师傅。”这是我们那里的俗话，就是说酿酒的成功率是没什么保障的，所以我每次在打开醪糟前，都是战战兢兢的。一直到前几年，在网上学了这种方法，次次成功，每次做都是信心满怀，很有成就感。众旺汤圆粉服务热线。

年初一一早，将已把水滴净的袋子取下，把袋中留下的糯米粉放在案板上揉搓均匀，分成规格相同的小段，包上姆妈早先存入罐中混均了猪油以及舂得很细的芝麻做的馅，整齐的码入在盘子里，作为家人祝福的早餐以及来家拜年的人的点心。众旺汤圆粉服务热线。

这汤团的滋味我至今记得，咬上一口，自然流馅，糯米香、芝麻香、猪油香，各自在嘴里散发自己的魅力，小小汤团的细糯甜美真是教人难以忘记的美味。家里还有一味特色是猪油汤团，用纯猪板油加上糖做的陷，个头大油滋滋，为了便于区分，这种汤团还拖了个小尾巴，因为是爷爷的爱，所以每年必做，别无分号。众旺汤圆粉服务热线。

绿，是军装的颜色；绿，是军人给世人留下的直接的印象；绿，像春天般充满勃勃生机；绿，众旺汤圆粉厂家，代表着和平和希望；绿，是军人用热血铸就的绚丽青春和忠诚无悔的铮铮誓言。这是丰富多彩的味道。一碗汤圆，甜甜黏黏触碰着舌尖，让人不禁回想起关于家和亲人的记忆。一丝丝香甜，一缕缕乡愁，泉州众旺汤圆粉，慢慢地温存，细细地咀嚼，反复地回味，涌上心头的是老家的模样，母亲双眼里的款款深情和孩子们银铃般的笑声。众旺汤圆粉服务热线。

将黑芝麻，放入平底锅中，用小火翻炒，待听到锅中的黑芝麻发出“啪啪”声，且能闻到明显的芝麻香时，黑芝麻就算炒好了。将黑芝麻倒在案板上摊开放凉，用擀面杖擀压成黑芝麻碎。搅拌机打碎亦可。把黑芝麻碎、猪油和绵白糖放入大碗中，众旺汤圆粉生产厂家，用手搅拌抓攥，使3种馅料充分揉和在一起，形成一整块，看不到白色的猪油即可。将黑芝麻馅料用手均分成若干份，再用手搓成小圆球。在汤圆粉中逐渐调入温开水，并用手不停混合搅拌。众旺汤圆粉服务热线。

众旺食品供应商(图)-众旺汤圆粉价格-泉州众旺汤圆粉由佛山市众旺食品有限公司提供。佛山市众旺食品有限公司（[www.fszwsp.com](http://www.fszwsp.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。众旺食品——您可信赖的朋友，公司地址：佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号，联系人：吴先生。