天津糯米纸 糯米纸价格 鑫贝食品

产品名称	天津糯米纸 糯米纸价格 鑫贝食品
公司名称	诸城市鑫贝食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市辛兴镇匡家沙岭村
联系电话	13563631898

产品详情

糯米纸是用糯米制作的一种纸状食品，看起来是薄薄的一张纸，但是它并不是纸。那么，糯米纸到底是怎么样的食品呢？这就是今天我们要来为大家介绍的一个问题，下面我们就来了解一下这个问题吧。

糯米纸跟纸没关系，它是一种是可以吃的东西。平时我们吃的糖果，糯米纸生产，糖纸剥开后，里面有一层薄薄的半透明的纸，糯米纸价格，通常我们叫它糖衣，这个就是糯米纸。

糯米纸是由淀粉、明胶和少量卵磷脂制成的，用作食品包装的。大家可以很常见的大白兔奶糖表面那层就是糯米纸，有些糖葫芦之类的表面也会用。

主要用于糖果、糕点或药品等的内层包装，以防其与外包装纸相粘，也可防潮，糯米纸厂家，还有一种特殊用途是用于吃具有苦味的药粉、药片、药丸等等。

上面我们为大家介绍的就是糯米纸的加工特点以及可以采取的处理方法，希望以上介绍能够为您带来一定的提示和帮助。

在您眼里糯米纸还仅仅用在大白兔奶糖、冰糖葫芦上吗？如果您还真认为，那么您就out了，现在有很多糯米蛋糕，他就是使用糯米纸印上自己喜欢的图案放到蛋糕上，那么糯米纸是怎么制作的呢？

1.用番薯、玉米或小麦粉等淀粉调成稀浆，然后滤去杂质，用热水冲调成淀粉糊，再将淀粉糊均匀地喷涂在干燥机上，经过烘烤后就制得一张张薄而透明的糯米纸了。

2.糯米纸：一种可食薄膜。透明，无味，厚度0.02～0.025mm，入口即化。由淀粉、明胶和少量卵磷脂混合，流延成膜，烘干而成。主要用于糖果、糕点或药品等的内层包装，以防其与外包装纸相粘，也可防潮。

3.普通糯米纸，用法：直接包裹在糖果、糕点或药品之上，可直接食用。

4.包裹糖果和糕点用普通的糯米纸即可，因为不影响被包裹食物的口感所以要入口即化(易碎)。

5.糯米纸的营养价值：碳水化合物：糯米纸是用淀粉加工制作而成，其主要营养成分即淀粉中富含的碳水化合物。

6.糯米纸的食用效果：能够提供热量，是构成机体的重要物质。

7.糯米纸的食用禁忌：摄取过量的碳水化合物会使人体血糖和胰岛素激增，从而引起肥胖，甚至导致和心脏病。

以上就是有关糯米纸的一些制作方法以及一些注意事项，希望对您有所帮助。

使用糯米纸可以做菜，例如名菜糯米纸包，就是一道好看又好吃，深受人们喜爱的菜品。那么，在家自己怎么做这道菜呢？下面就跟着小编一起来学学吧。

糯米纸做好吃的糯米纸包首先我们需要先准备原料：鸡蛋1/4只，明虾8只(去壳)， 糯米纸24张(每张6寸见方)，猪肥膘末40克，葱末少许，红泡辣椒末少许，红火腿末少许，冬菇末少许，麻油少许，胡椒粉少许，天津糯米纸，白糖少许，味精少许，菱粉少许，黄酒少许，精盐少许。需要准备的原料比较多，大家要一样一样来，别有遗漏了!

接着就是做法，原料准备好了，做法就很简单了。

1、将明虾每只片成3片，共24片，同猪肥膘末、鸡蛋、辣椒末等所有调料调和。

2、把糯米纸一张张摊开，将拌好调料的虾片在每张纸上放1片，然后包成24个长方形，放入滚开的大生油锅炸，等个几分钟，虾子很容易熟的。

上面我们为大家介绍的就是糯米纸做好吃的糯米纸包的基本方法，怎么样是不是超级简单，那就快来试试看吧。

天津糯米纸-糯米纸价格 -鑫贝食品(诚信商家)由诸城市鑫贝食品有限公司提供。诸城市鑫贝食品有限公司为客户提供“ 糯米纸,糯米粉 ”等业务，公司拥有“ 鑫贝 ”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：李金华。