

# 糯米纸厂家 运城糯米纸 鑫贝食品

产品名称	糯米纸厂家 运城糯米纸 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

糕点从工艺上分有八大类：油酥类、混糖类、浆皮类、炉糕类、蒸糕类、酥皮类、油炸类、其它类；在中国糕点按地区分类有12个流派：京派、津派、苏派、广派、潮派、宁派、沪派、川派、扬派、滇派、闽派、西点广泛地讲，糯米纸厂家，以上糕点在制作中如果有水磨糯米粉原料就可以称为糯米粉糕点，那可真是成成千上万。

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸，糯米粉生产商，欢迎新老客户来电订购！

大米粉米饼的做法：因为大米粉包括粘米粉和籼米粉，所以大米粉米饼的做法也就分为粘米粉和籼米粉二种。一，从原料上来说，如果用粘米粉就少加些澄粉（小麦粉去除面筋）以减少粘性，糯米纸，增加松弱度。如果是籼米粉就少加些小麦粉或糯米粉也增加其粘性和糯弱度。二做法：1大米粉加水和成面，做成饼状。2，平锅或烙锅加热，放油，等油炼熟后放入生面饼。改温火。3，生面饼微黄，翻身，再微黄，运城糯米纸，再翻身。每面二次，黄而不焦时出锅。4，稍凉，趁热好吃，外松焦内润滑...大米粉米饼的做法就这样，当然随个人的喜爱发挥，会有很多变化和做法了。

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸、糯米粉厂家，欢迎新老客户来电咨询！

糯米粉适合人群：一般人群均可食用

1. 凡湿热痰火偏盛之人忌食；凡发热、咳嗽痰黄、腹胀之人忌食；
2. 糯米黏腻，若作糕饼，更难消化，故婴幼儿、老年人、病后消化力弱者忌食糯米糕饼。

糯米粉食疗作用：糯米味甘，性温，入脾、胃、肺经；

具有健脾，糯米纸糯米粉，止虚汗之功效，对脾胃虚寒，食欲不佳，腹胀腹泻有一定缓解作用；糯米有收涩作用，对尿频，盗汗有较好的食疗的效果。

糯米粉做法指导：糯米粉适合制作各式糕点和汤圆，蒸煮后熟食；糯米食品宜加热后食用。

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸、糯米粉厂家，欢迎新老客户来电咨询！

糯米纸厂家-运城糯米纸-鑫贝食品(查看)由诸城市鑫贝食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市鑫贝食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!