

# 糯米粉糯米纸 福建糯米纸 鑫贝食品

产品名称	糯米粉糯米纸 福建糯米纸 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

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)，糯米纸厂家，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，白糖少许，糯米纸食用淀粉膜，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，糯米粉糯米纸，怎么样是不是超级简单，那就快来试试看吧。

糯米又叫江米，是家常经常食用的粮食之一。因其香糯粘滑，常被用以制成风味小吃，深受大家喜爱。逢年过节很多地方都有吃年糕的习俗。正月十五的元宵也是由糯米粉制成的。

糯米富含B族维生素，能温暖脾胃，补益中气。对脾胃虚寒、食欲不振、腹胀腹泻有一定缓解作用。

糯米有收涩作用，对尿频、自汗有较好的食疗的效果。糯米食品宜加热后食用。糯米不宜一次食用过多。糯米性粘滞，难于消化，不宜一次食用过多，老人、小孩或bing人更宜慎用。

糯米年糕无论甜咸，其碳水化合物和钠的含量都很高，对于体重过重或其他的人要适可。

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！

威化纸就是食用纸，也叫糯米纸，是糯米做的

这种纸以前在专卖店可以买到，超市很少卖的，福建糯米纸，现在菜场的调味品摊店都能轻易购得。这种纸与普通的纸没什么太大的区别，只是普通的纸不能吃而这种纸能吃。

糯米纸使用糯米粉做的，可以食用的。用它来包裹奶糖等食品，除了本身较为光滑，比较卫生外，主要原因是它有轻微的吸潮作用。防止奶糖吸潮后，硬度降低，粘住外包装变形甚至变质。也就是食用纸。糖外裹的那层膜，一般奶糖上面都裹有，再在外面包糖纸。那层膜是可吃的。有时候卖糖葫芦的也会用它裹在外面。

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸，糯米粉厂家，欢迎新老客户来电订购我公司产品！

糯米粉糯米纸-福建糯米纸-鑫贝食品(查看)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！