

昆明老红糖珍珠粉圆原料

发布日期: 2025-09-21

西米是米吗？当然……不是。虽然叫做西米，可它并不是大米、小麦类似的天然植物种子。它是由植物淀粉加工成的圆形小颗粒。具体一点讲，它的制作工艺和我们常吃的粉丝异曲同工。西米又叫西谷米，当初是用西谷椰子树干（南亚特有树种）中的淀粉质制作而成，故此得名。后来用木薯淀粉等更易获取的材料取代产量极少的西谷椰子淀粉，而名称却保留下来了。Q2 西米只有白色吗？淀粉成分决定了西米的颜色——白色。不过，除了原色的白西米，还有一种绿西米，在加工过程中，加入了微量色素，调制成淡绿色，这样煮出来就会呈现淡淡的、清新的绿色。Q3 西米怎么煮？嗯……这真的是一个世纪难题。晶莹剔透的西米可遇而不可求，要么没煮熟芯子还是生的，要么煮过头成了一碗糊糊……到底怎样煮一碗合格的西米呢？。

郑州购买琥珀珍珠粉圆联系百思味食品厂家。昆明老红糖珍珠粉圆原料

珍珠作为奶茶中的经典小料，是每个奶茶店都必不可少的。珍珠又称珍珠粉圆，是一种外观晶莹剔透，内在营养价值高的休闲食品，它不但烹煮容易，且运输方便，保质时间长，口感滑润，香Q有弹性，和任何一种点心食品或饮料搭配都有它特色的美观和口感。珍珠粉圆的主要成分是木薯淀粉，经过长时间煮制、蜜制后，吸收了汤汁膨发，口味和口感都产生了变化。但也还是会经常吃到口感不太好的珍珠粉圆，熬煮珍珠总是会遇到各种问题，那么如何避免珍珠粉圆会黏糊又硬芯？昆明老红糖珍珠粉圆原料无锡购买黑珍珠粉圆联系百思味食品厂家。

粉圆起源于清朝慈禧年间，是中国台湾当地传统小吃之一。相传是清朝慈禧年间进贡的献寿礼，当时的中国台湾府用木薯粉为主要原料代替糯米做成类似元宵的“粉圆”甜羹，让慈禧尝后赞不绝口。从此在中国台湾就成为了家喻户晓的粉圆甜羹，后来陆续经过食品专家的改良，使它光滑如同珍珠般闪亮动人，因此又称“珍珠粉圆”。粉圆外观晶莹剔透，不但烹煮容易，运输方便，保质时间长，而且口感滑润，非常有弹性耐嚼，和任何一种甜品或饮料奶茶搭配都有它独特的口感。

珍珠奶茶里的珍珠是怎么做的？很多喜欢喝珍珠奶茶的朋友都想知道。先来看看珍珠的配料表：木薯淀粉，饮用水，食品添加剂。作为奶茶店的主营产品，喝奶茶的同时还能吃到Q弹珍珠，珍珠有嚼劲，味道浓郁。如今常见的珍珠有波霸珍珠、琥珀珍珠、黑糖珍珠等，各具特色。要想取得成功，任何一家奶茶加盟店都必须把握好细节。那珍珠的制作过程中有哪些细节呢？以下我将介绍珍珠的制作方法。珍珠的做法一般分为以下四个步骤：煮沸：将纯净水煮沸，倒入珍珠，用沸水煮沸，边煮边搅拌。大约15分钟后，珍珠会漂浮，白心会慢慢消失。珍珠的颜色会变黑变亮，这意味着珍珠已经煮熟了。这时，你就可以关火了。焖：关火后，盖上盖子，炖15分钟。

这个过程不需要搅拌。目的是让珍珠熟透。清洗：用滤网过滤出煮珍珠的水，然后用水冲洗珍珠。我们建议用冰水冲洗。冰水在冲洗过程中会使珍珠急剧冷却，使珍珠从100度立即降至0度，使珍珠更有弹性。洗珍珠还有一个功能，就是清洗珍珠表面的粘膜，防止它们粘在一起。养：一般在常温下保存，养的时候要加入适量的果糖，直到淹没珍珠，珍珠浸润在果糖中，有三种作用：一防止珍珠干燥；二防止珍珠粘在一起；三保持珍珠有一定的甜味。

北京购买黑珍珠粉圆联系百思味食品厂家。

随着人们关于奶茶饮品的需求越来越高，也便是使得市场的发展潜力更大，也就给投资者带来了创业商机。不过关于投资者来说要想自己的奶茶店招商加盟店可以有更好的赢利，那么就需要更好的运营，更大的进步本身的竞争力才能达到取得高赢利的意图，下面一同同奶茶原料厂家百思味看看怎么进步奶茶店竞赛优势吧。要想进步奶茶店本身的竞争力，首先还得是挑选一个好的奶茶店招商加盟品牌，要知道当今的奶茶店竞赛已不再只是店与店的竞赛，而是已经演化成了品牌与品牌之间的竞赛，若是挑选了一个实力强、名望大、口碑好的奶茶店招商加盟品牌，那么天然便是成功了大半，而要是一个小品牌的奶茶店，那么要想分的一杯羹可就不容易了。购买波霸珍珠粉圆联系百思味食品厂家。昆明老红糖珍珠粉圆原料

苏州购买波霸珍珠粉圆联系百思味食品厂家。昆明老红糖珍珠粉圆原料

浓浓的黑糖味，珍珠甜甜的QQ的，好好吃，比西米版本的好吃太多了。食材黑糖（珍珠）80g清水（珍珠）90g木薯淀粉（珍珠）150g黑糖55g清水55g纯牛奶2瓶步骤步骤1将90g清水和80g黑糖放在锅子里加热煮沸至糖融化。步骤2立马把木薯粉倒入锅中，把火关掉，搅拌成团。步骤3把搅拌好的木薯团倒在揉面垫上，揉匀至面团表面光滑即可。步骤4把面团搓开，分成小条，用保鲜袋覆盖未操作的面团，防止表面吹干。步骤5将面团搓成长条，切成合适大小的小粒。步骤6搓圆成珍珠，搓好的珍珠放入撒了木薯淀粉的碗中，不时地和碗中的木薯淀粉混匀，防止粘黏。步骤7煮沸的水里放入珍珠，煮10分钟关火，焖10分钟，捞出，过一下冷水。步骤8将55g黑糖和55g清水放入锅中，开小火加热至黑糖融化，把珍珠从冰水中捞出，直接放入黑糖水中煮。步骤9不停搅拌防止粘底，一直熬到糖水浓稠，珍珠都粘在一起。步骤10杯子里放入适量的黑糖珍珠，把杯子倾倒转动，让黑糖糖浆挂在杯壁上，做成脏脏茶的效果，倒入纯牛奶即可饮用。步骤11成品图。小贴士1. 吃多少煮多少，多余的珍珠放进冰箱冷冻保存。2. 如果要煮很多珍珠，黑糖和清水的比例1:1放就可以煮了。

昆明老红糖珍珠粉圆原料

无锡市百思味食品工业有限公司位于无锡市锡山区东港镇建港路47号，交通便利，环境优美，是一家生产型企业。公司是一家有限责任公司（自然）企业，以诚信务实的创业精神、专业的管理团队、踏实的职工队伍，努力为广大用户提供高品质的产品。公司拥有专业的技术团队，具有果酱，珍珠粉圆，固体饮料，冷冻芋圆等多项业务。百思味食品将以真诚的服务、创新的理念、高品质的产品，为彼此赢得全新的未来！