

秦皇岛木薯珍珠粉圆供应商

生成日期: 2025-10-06

大珠小珠落玉盘。珍珠粉圆会吸睛是因为它的「Q弹有嚼劲」，纯手工白玉粉圆完美的呈现半透明，就像珍珠一样光滑圆润，粒粒透明又有弹性，软中带硬越嚼越有香气，这才是完美的珍珠粉圆。你知道粉圆的由来吗？特色的「珍珠粉圆」，你知道它的由来吗？相传是清朝慈禧年间进贡的献寿礼，当时的用木薯粉为主要原料代替糯米，做成类似元宵的「粉圆」甜羹，慈禧品嚐之后讚不绝口。从此，就成为家喻户晓的可口甜点，至今历久不衰。后来陆续经过食品专家将粉圆改良，将它变得光滑如同珍珠般闪亮动人，因此又称「珍珠粉圆」。如何做出白玉珍珠粉圆？作白玉珍珠粉圆其实非常简单，只需要两种材料，就能完成。珍珠粉圆的困难在于粉圆的塑型Q度和色泽，之前有分享过珍珠粉圆的做法，有少部分的朋友在冲入滚水的过程中，水不够大滚，造成麵糰摊软不好塑形。这次特别把水到底要多大滚，特别更详细的拍出来。尤其白玉珍珠的做法更为简单，简单就能做出晶莹剔透的白玉珍珠了。食材准备 · 树薯粉100g想用莲藕粉、地瓜粉、白凉粉皆可，不过口感及透明成色约略不同。· 滚水70g步骤做法（详细做法，请参考教学影片）1、将热水煮到滚沸。

合肥购买琥珀珍珠粉圆联系百思味食品厂家。秦皇岛木薯珍珠粉圆供应商

因此在制作上，珍珠粉圆需要一定时间，以及专门抽出人手，时刻关注煮锅。制作耗费精力与原材料，如果顾客太多，珍珠煮不过来；但如果点珍珠奶茶的顾客少，大量的珍珠又会浪费。当下的奶茶店，存在煮制珍珠时间过长与保存时效过短的矛盾，这是一个问题。而珍珠粉圆存在的另一个问题，就是经长时间保存，临近赏味期限的粉圆珍珠，口感会大打折扣。或者，即使珍珠奶茶在出品时品相完好，如果顾客经过很长时间后才开始喝，依然很难保证它的口感。秦皇岛木薯珍珠粉圆供应商上海购买珍珠粉圆联系百思味食品厂家。

食材木薯粉110克黑砂糖40克水70克做法跟上面的实验1相同，但因为黑砂糖非常粘，所以我用了更多的木薯粉。这次做出来的珍珠颜色更深，而且外表更晶莹通透。接下来总结一下这两次实验的结果：自己做珍珠简单吗？其实做法不难，就是搓圆这个步骤比较花时间，所以在家找个人跟你一起搓，这样更节省时间。番薯粉vs木薯粉？一定要选木薯粉，无论是口感和外表都完胜！番薯粉做的珍珠要煮10-15分钟，木薯粉大概7-10分钟就好了。做完后过一下冷水（或如果有冰水就更好了），会更Q弹。番薯粉煮出来的胶感比较重，虽然也Q，但口感更像大颗的西米。相反木薯粉做的真的可以媲美外面卖的口感，牙齿咬下去的时候会有明显弹牙感。糖要放多少？40克糖的份量做出来是微甜的珍珠，如果想更甜，或者更深颜色的珍珠，可以放更多黑糖。不过虽然说黑糖矿物质比较多，但它始终都是糖，还是建议不要放很多。好，实验做完了，终于可以做杯抹茶珍珠拿铁来享受一下：先把煮好的珍珠和冰块放杯里，倒入燕麦奶（我用的是Oatly）或其他奶倒进绿茶粉冲开的绿茶，完成！不放添加剂和塑胶的珍珠，也Q弹到无话说，珍珠奶茶控以后可以安心地喝奶茶了！

别管是脏脏茶，还是黑糖珍珠鲜奶，细究起来其实就是珍珠奶茶的演化而已，无非是各种原料之间的搭配不同、物理表象不同，本质都是由珍珠和牛奶组合起来的。所以说，脏脏茶并不是一个新晋网红，因为曾经的珍珠奶茶也是掀起了不小的风潮，现在它又以黑糖浆制成挂壁虎纹的形式卷土重来，再次成为茶饮界的弄潮儿。黑糖含有丰富的维生素B1·维生素B2·铁、钙、锌、钾等矿物质，营养成分高，堪比牛奶，是很适合女性的滋补食品，可以驱寒除湿、健脾暖胃、美白排毒，所以不知道喝什么的时候，就来一杯黑糖珍珠鲜奶吧！

【食材】黑糖珍珠：木薯粉50g黑糖15g清水40g黑糖糖浆：黑糖50g清水150g其他：纯牛奶适量【工具】厨房电子秤、奶锅、擀面杖、煮锅、漏勺制作方法黑糖珍珠：1、将50g木薯粉秤好放入碗中·2·15g黑糖切碎倒

入奶锅中，加入40g清水，小火加热并用筷子搅拌至黑糖融化，转为大火煮沸。（关键一：黑糖水一定要煮沸，煮到糖水冒大泡泡。关键二：煮的时间不要过长，防止水份蒸发过多，导致木薯粉和黑糖水的比例失调而失败，提前把黑糖切碎就是为了减少煮的时间。）3、煮沸的糖水立刻全部一次性倒入木薯粉中，倒的同时用筷子迅速将木薯粉搅拌成絮状。（如果倒的速度慢。杭州购买琥珀珍珠粉圆联系百思味食品厂家。

现在就来了解一下有什么天然着色剂可以添加于粉圆着色。像天然色素姜黄、胭脂虫红、植物炭黑、甜菜红、天然胡萝卜素等，都符合国家标准可添加到粉圆着色的天然色素。植物炭黑植物炭黑是以植物树干、壳为原料，经炭化而成的天然可食用黑色素，主要起着色作用。遮盖和着色能力强，添加到食物中能够提升产品的视觉效果，改善产品的感官质量，且不会影响食品原本的口感和风味。姜黄姜黄干燥根茎打磨成粉，得到姜黄粉，然后用乙醇等有机溶剂抽提、过滤、浓缩精制得到的姜黄天然色素。姜黄是一种天然黄色素，具有着色力强、色泽鲜艳、热稳定性强、安全无毒等特性。上海购买老红糖珍珠粉圆联系百思味食品厂家。秦皇岛木薯珍珠粉圆供应商

上海购买波霸珍珠粉圆联系百思味食品厂家。秦皇岛木薯珍珠粉圆供应商

百思味食品想说说：近期奶茶行业走“怀旧风”，从喜茶的波波茶，还有茶颜悦色的声声乌龙、奈雪的金色山脉牛乳茶等，都是如此。据业内预测，这种对传统茶饮产品的“常做常新”，会成为2020年的产品趋势；更有人提出，所有的产品都值得重新翻次牌子！从“青蛙撞奶”到现在的“脏脏茶”，本质没有变，丰富的只是它的外延和形式，这个爆品走红的经历，你是否领悟到哪些真相？锦上添花奶茶学习班认为有以下几点。锦上添花奶茶学习班分析：黑糖珍珠成为网红背后的真相1、新茶饮并非要与传统对立通过新的原料、制作方式、概念重新解读产品，给消费者耳目一新的感觉。这才是新茶饮的本质。2、以顾客为中心，把饮品之质量做好在新世纪，关于产品的认知获得，已经从以前整体的、笼统的，品类单项传播，进化到小到细枝末节的价值和情感双向沟通和影响。锦上添花奶茶学习班认为现在很多是卖情怀，像咖啡行业会讲述一颗咖啡豆的生命历程，从原料到生产再到包装，在细节上宣导和放大其人性价值和人文关怀来吸引人。做奶茶行业，以参数的思考和思维逻辑来重构产品，以元素的物理信息单位角度来拆解，营销每一杯饮品；在用料上做到好，在包装和设计上做好，在营销文案上做好。

秦皇岛木薯珍珠粉圆供应商

无锡市百思味食品工业有限公司致力于食品、饮料，是一家生产型的公司。公司业务涵盖果汁果酱，珍珠粉圆，固体饮料，冷冻芋圆等，价格合理，品质有保证。公司将不断增强企业重点竞争力，努力学习行业知识，遵守行业规范，植根于食品、饮料行业的发展。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造高质量服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。