

《九福栗子》

图书基本信息

书名：《九福栗子》

13位ISBN编号：9783608086110

出版时间：2014-5

作者：李岩

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《九福栗子》

内容概要

本书重点介绍天津特产九福栗子，也是一本土特产选择购买指南，兼具鉴赏和实用双重价值。九福栗子是天津市老百姓家喻户晓的栗子食品品牌，在天津已有分店十余家。九福栗子采用“天津甘栗”正宗原产地河北迁西板栗为原料。始终秉持传承进取、科学创新的精神，在天津传统糖炒板栗的基础上，结合迁西民间煲烤板栗土方法，经过不懈努力，终于使“干煲”做法闻名于世。其特点就是选料产地权威、加工绿色天然、口感面糯香融，同时也保持了迁西板栗原有的不黏手、易剥皮、口感好、营养高等特点。九福栗子是天津市唯一一家有“干煲”和“糖炒”两种做法的栗子。其中“干煲板栗”为创始人李岩独门研制的方法，均为前店后厂现炒现卖、现煲现卖。

《九福栗子》

作者简介

李岩，小名九福，九福栗子创始人。

《九福栗子》

书籍目录

- 目录
- 1传统做法：传统糖炒板栗是使用“糖稀”、“油脂”等原料炒制而成，因而油光呈亮简称所谓“油栗”。但是这种板栗炒出后只是为了好看，糖分实际上并不能渗透到果肉里，相反易黏手，口感不够面，最重要的是现在糖炒栗子市场上炒栗子使用的糖稀，很容易是化学勾兑过的，对食品很不卫生，对健康非常不利。
 - 2选料权威：九福栗子选用的板栗原料为“天津甘栗”正宗原产地河北省唐山市“中国板栗之乡”的迁西板栗为原料。自1910年起，迁西板栗沿滦河转运天津出口，由此始称“天津甘栗”，2008年3月迁西板栗被国家工商总局认定为“中国驰名商标”。也是中国第一个和全国板栗行业中第一个地理标志的驰名商标。
 - 3制作科学：经过不懈努力研制了“干煲”板栗做法，直接用生栗子在设备上“煲烤”加工制作，无任何添加剂，绝对绿色天然。彻底克服了，易黏手、口感不够面、化学污染等问题。始终秉持传承进取、科学创新是九福栗子的精神理念。
 - 4品牌影响：深受消费者喜爱，扬名津门，享誉海内外，已成为中国板栗食品领先品牌。九福栗子天津著名栗子品牌,天津市九福食品销售有限公司旗下栗子食品。同时也是天津市唯一一家指定使用中国最出名的“中国板栗之乡”-迁西板栗为原料的栗子，更也是天津市唯一一家被授权使用“迁西板栗”（中国驰名商标）的单位。

《九福栗子》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com