



花林糖饅頭 日本柚子口味



麵皮裡加入黑糖，油炸過後口感硬脆，類似花林糖的口感。使用米油油炸，可使炸後脆口不油膩。外皮有黑糖和白芝麻，裡面包著加入日式柚子皮甘露煮的柚子餡，一口咬下，口腔中充滿日式柚子的香氣。

商品名稱	花林糖饅頭 日本柚子口味
企業名稱	森永牛乳配給株式會社
發貨期間	全年
賞味期限	365日
保存方式	冷凍
原材料及添加物	白豆沙餡 / 、砂糖、麵粉、糖漬日本柚子皮、黑糖、麥芽糖、白芝麻、小蘇打
尺寸	長34cm 寬42cm 高29cm
個數	180個
最少進貨量	1箱
出口國家或區域	新加坡
使用方式	將約略可以浸泡饅頭的油量加熱至170度後，把冷凍饅頭直接放進油鍋，炸約2~2分鐘半，請注意別讓饅頭沾黏在一起。炸至花林糖饅頭表面呈現金黃色後起鍋，放在廚房紙巾上5分鐘瀝油。