

大饼柔软剂1生产厂家

产品名称	大饼柔软剂1生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	品牌:大饼 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

柔软剂1厂家 柔软剂1生产厂家 柔软剂1价格

食用柔软剂、米粉米线粉条烙馍柔软 不干不硬

柔软剂用途：采用本品制作的粉条、粉丝、粉皮、拉皮、凉粉、砵仔糕、粉圆等淀粉制品口感爽滑柔韧弹性好，柔软不干不硬。保持它们原有的柔软性，抵持表面水份蒸发，不变干裂。

使

油条 千层饼 烙饼 烤饼 麻花 凉了不发硬

添加量：以干粉计0.3-0.5%

使用方法：用水充分溶解后，和面时加入