

山东火锅面筋 火锅面筋供货电话 恒康食品

产品名称	山东火锅面筋 火锅面筋供货电话 恒康食品
公司名称	滑县恒康食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省滑县镇路营村
联系电话	18106573192 18106573192

产品详情

市场上的面筋主要是由洗面机加工而成，该机是集和面与洗面筋于一体，它的工作原理跟洗衣机有些相似，只需将干面筋倒进洗面斗内，添加合适的水量，开机就能自动完成和面与洗面筋的工序。替代传统的手工洗面筋，其加工面筋效率要高出许多，出面筋的产量也比较高。

洗面机的工作原理与使用方法主要有如下：

它的工作原理是通过将面粉添加清水后反复搓洗，洗掉面粉中的淀粉和其它杂质，剩下的蛋白质即为面筋。

如何选择适合自己的面筋粉呢？

通常情况下，在理化指标上蛋白应不低于75%，吸水率不低于160，火锅面筋供货电话，在某些特殊场合，吸度80目，过筛率不低于95，水分应该低于9.0。

在特性方面，小麦生产的谷朊粉其筋度至少比普通小麦要高20-40个百分点，筋度直接决定了面筋粉质量的好坏这只是其一。

对于现在的终端小客户来说，除了上述指标都要合格以外，还要看面筋粉的活性好不好，活性好面筋粉做出来的面筋串口感和劲道就会很理想。还有客户要求不一样，有的客户想要做出来的烤串硬一些，建议就选择面筋粉颗粒粗一些的，比如康迪60--80目的谷朊粉和面筋粉都是不错的选择。而有的客户喜欢做出来有点软的，感觉吃到嘴里好嚼

不管什么样的客户在都能找到适合自己的产品哟！如您有采购面筋粉的需求，请联络我们的客服。

洗面筋时应按照一定比例往面斗内倒入干面粉和清水，然后开机进行和面。和面的时间一般为12分钟，火锅面筋批发厂家，即正转和面6分钟，再反转和面6分钟，然后停机醒面。

面团醒好后再入面斗内倒入适量的清水，火锅面筋批发市场，然后开机洗面筋，山东火锅面筋，洗3分钟后停机将面浆排出。然后再倒入清水进行洗面，直到将淀粉洗净即可。

洗面筋机的按种类区分有普通型与双螺旋型的，其中又分为多种规格，可以根据自己的需求选择合适机型。

山东火锅面筋-火锅面筋供货电话-恒康食品(推荐商家)由滑县恒康食品有限公司提供。山东火锅面筋-火锅面筋供货电话-恒康食品(推荐商家)是滑县恒康食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。