

肉丸、丸子专用耐高温食品胶

产品名称	肉丸、丸子专用耐高温食品胶
公司名称	襄樊天源协力魔芋有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:魔芋胶 级别:食品级 品牌:天源协力
公司地址	中国 湖北 襄樊市 湖北省襄樊市高新区长虹北路紫贞街二号
联系电话	086 0710 3239533 18986389288

产品详情

主要有效成分	魔芋胶	级别	食品级
品牌	天源协力	有效物质含量	83 (%)
产品规格	专用型120目	执行标准	GB/T18104-2000
主要用途	肉丸、素丸、饺子馅、包子馅等		

天源协力魔芋——天然健康的食品凝胶剂。

丸子专用食品胶

组成：由魔芋精制而成的热不可逆凝胶体。

特点：入水漂浮即成型，产品弹性和脆度好，操作简单。

操作方法：

- 1、制备胶液：魔芋食品胶与水比为1；25，将精炼机内倒入水后启动，将魔芋食品胶粉徐徐倒入，边搅拌边加入，五分钟后停止，静止半小时，再搅拌五分钟后静止一小时，再搅拌二分钟静止20分钟后即可。此时胶液制备完成，呈白色凝胶状胶体，待用即可。
- 2、添加量及方法；如果做素丸产品，可按照1；25或23直接挤出成型至沸水中。如果做肉丸中添加，可按照肉馅总量的40%-90%添加上述制备好的胶液，在肉馅斩拌时添加即可。
- 3、试验：将魔芋食品胶制备好的胶液呈丸子状放入90度沸水中置一分钟即成，此时丸子弹性和脆度很好，产品呈白色外观，口感光滑可口，冷冻后更佳。

本技术由天源协力魔芋公司所有，免费提供技术支持！