

吉林食品级小苏打 鲁秋盐化 吉林食品级小苏打厂家电话

产品名称	吉林食品级小苏打 鲁秋盐化 吉林食品级小苏打厂家电话
公司名称	山东鲁秋盐化有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市滨海经济开发区
联系电话	18654710882 18654710882

产品详情

小苏打（碳酸氢钠）

煮大米粥、小米粥、玉米粥要加小苏打，煮绿豆粥更不能忘。理论:为什么煮粥要加碱?这是因为碱能促进淀粉吸水糊化，促进淀粉粒外层的谷蛋白溶解入水，结果就能让粥更快地煮熟，还能让粥口感更粘稠。

鉴别:碱会让谷类中少量的类黄酮物质从无色转变成黄色。所以加碱的粥会或多或少地变成淡黄色或淡黄绿色。放多了还会有一种碱味，破坏了粥本身的清香气息。

小苏打（碳酸氢钠）

用途二:做各种面食、点心要加小苏打，让它们疏松、柔软、可口。从自发粉到蛋糕粉，吉林食品级小苏打，从油条到苏打饼干，吉林食品级小苏打发酵剂，从蛋糕到玉米饼，大多都放碱。原理:小苏打和酸式盐反应生成二氧化碳，产生气体，令面点多孔。同时，碱也让淀粉更容易烤熟或蒸熟，原理和煮粥一样。鉴别:加碱的面食疏松多孔，但没有发酵产生的香气，或者只有香精的香气。加碱过多时，吉林食品级小苏打膨松剂，面食会带上一点黄色，加得不均匀时更明显。

淀粉不能代替小苏打。淀粉是植物生长期间以淀粉粒形式贮存于细胞中的多糖，是细胞中碳水化合物的一种普遍的储藏形式，淀粉粒为水不溶性的半晶质，淀粉又称芡粉，吉林食品级小苏打厂家电话，因为淀粉和水加热后会产生糊化作用，所以烹饪中一般用淀粉来勾芡，但是淀粉并不能像小苏打一样能使食物蓬松，两者的化学性质也不一样，淀粉是不能代替小苏打的。

吉林食品级小苏打-鲁秋盐化-吉林食品级小苏打厂家电话由山东鲁秋盐化有限公司提供。山东鲁秋盐化有限公司是一家从事“氯化钙,氯化镁,氯化钠,纯碱,小苏打,焦亚硫酸钠”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“鲁秋”品牌拥有良好口碑。我们坚

持“服务至上，用户至上”的原则，使鲁秋盐化在无机盐中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！