

金燕起酥油厂家 金燕起酥油生产厂家

产品名称	金燕起酥油厂家 金燕起酥油生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	125.00/箱
规格参数	品牌:金燕起酥油厂家 型号:食品级金燕起酥油 产地:山东金燕起酥油
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

金燕起酥油厂家金燕起酥油生产厂家 金燕起酥油价格

品名：起酥油

配料：见包装

产品标准号：LS/T 3218

保质期：12个月

贮存方法：贮存于阴凉干燥处，建议存放温度小于35

产品用途：本产品适用于制作油炸食品，如：鸡排、鱿鱼、鸡翅、薯条等

规格：15kg/箱

起酥油是食品工业的专用油脂之一。它具有一定的可塑性或稠度，用作糕点的配料、表面喷涂或脱模等。由于起酥油是作为食品加工的原料油脂，所以其功能特性尤其重要，主要包括可塑性、酪化性、起酥起酥油性、乳化性、吸水性等。

用途:

它是可以用来酥化或软化烘培食品、使蛋白质及碳水化合物在加工过程中不致成为坚硬而又连成块状，并改善口感，根据用途和功能性可分为面包用、糕点用、糖霜用和煎炸用起酥油。在制作爆米花种也加油起酥油，可以做到提高膨胀率，增加酥脆程度。

起酥性:

是指食品具有酥脆易碎的性质，对饼干、薄酥饼及酥皮等焙烤食品尤其重要。用起酥油调制食品时，油脂由于其成膜性覆盖于面粉的周围，隔断了面粉之间的相互结合，防止面筋与淀粉固着。此外，起酥油在层层分布的焙烤食品组织中，起润滑作用，使食品组织变弱易碎。