

食品级凉皮增筋剂价格

产品名称	食品级凉皮增筋剂价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	品牌:凉皮增筋剂价格 型号:食品级凉皮增筋剂 产地:山东凉皮增筋剂
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

凉皮增筋剂厂家 凉皮增筋剂生产厂家 凉皮增筋剂价格

产品特点：

本品采用天然植物纤维，高分子交联剂。采用本品制作的凉皮口感筋道，光滑，柔软，洁白，透明。

用量：淀粉总质量的千分之三左右

制作过程：1.和面洗面筋（或直接用小麦淀粉替代）

2.调糊：待上部澄清沥出清水，再将精盐50-100克，凉皮增筋剂25-40克用少许80度以上的水化开搅入凉皮糊中，打搅均匀后静置30分钟左右即可制作凉皮。

3.制皮

4.取出放入凉水槽中冰透即可揭出凉皮，以此类推。

5.蒸面筋：洗出的面筋加点膨发粉，上蒸笼蒸熟，降温后切块备用。

6.调拌凉皮：将旋蒸好的凉皮切成条，拌入面筋块、辣椒油、食醋、调料水、盐、味精、麻汁、黄瓜丝或熟豆芽等调料或小菜，即可食用。

使用方法：先将本品加入40度左右热水中溶解约30分钟，可将该溶液加入淀粉糊中，充分搅拌，即可制作。

用量：500克凉皮精可兑水2.5-3公斤可制面粉100公斤

注意事项:

1,本品易受潮.用后密封保存,置放与阴凉干燥处

2,保质期 2年

包装：纸箱，15kg/件,30包/箱