

速冻汤圆改良剂厂家

产品名称	速冻汤圆改良剂厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	45.00/公斤
规格参数	品牌:速冻汤圆改良剂厂家 型号:食品级速冻汤圆改良剂 含量:99
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

速冻汤圆改良剂厂家 速冻汤圆改良剂生产厂家 速冻汤圆改良剂价格

汤圆改良剂简介：

速冻汤圆改良剂生产厂家 速冻元宵改良剂

主要特点：1.改善面团的物理性能和操作性能

2.提高面食品的抗冻性、抗老化性。

3.在馅料中，可使肉馅、肉肠更加细嫩、可口，增加产品的香味。

4.在速冻汤圆、水饺、包子、粘糕等冷冻快餐食品中。

添加量为: 面皮中0.42，馅中410。

饺子皮改良剂特点：1.耐煮、不破皮、破肚，不露陷。2.口感好，大大提高耐煮性，煮不混汤，口感细腻，有咬劲。不粘牙、不易粘连、破皮，弹韧性好3.面团易于压延切割，不发粘，不起毛边，面皮光滑有亮泽。添加量：建议添加量为：2-4/千（以面粉用量为准）使用方法：1.直接溶解到和面水中。

包装和贮存条件：1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。