

安琪高活性干酵母11克 食品级

产品名称	安琪高活性干酵母11克 食品级
公司名称	连江县凤城镇芳荣食品原料经营部
价格	.00/个
规格参数	型号:食品级 类别:酵母 品牌:安琪
公司地址	中国 福建 福州市 连江县凤城镇北门路47号
联系电话	86 0591 26173771 13960968367

产品详情

型号	食品级	类别	酵母
品牌	安琪	有效物质含量	99 (%)
执行标准	国标	主要用途	烘焙

规格： 11克 × 3包 × 20连袋/盒

配料：酵母、食品添加剂（山梨醇酐单硬脂酸酯）适用范围：适用于家庭制作面包、馒头、包子、花卷、饅、焙子和饼、油条、麻花、油果子、等中式发酵主食，也可用于低糖面包的制作。注意事项：开袋后尽快使用，一次用不完可密封后存放于冰箱冷藏柜内

用量：按照面粉重量的0.5%左右添加；

温度：用35 ° c左右的温水溶解酵母加入面粉置于温暖处（温度35 ° c左右，空气湿度为80%左右）发酵；

时间：馒头需发酵40-60分钟，面包需发酵90-120分钟，面坯内出现蜂窝状即可上笼屉蒸或烤箱烤制

。

注意事项：开袋后尽快使用，一次用不完可密封后存放于冰箱冷藏柜内