

农村红薯粉条批发 南平农村红薯粉条 澳欣淀粉手工制作

产品名称	农村红薯粉条批发 南平农村红薯粉条 澳欣淀粉手工制作
公司名称	民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市民权县野岗乡
联系电话	15503838666 15503838666

产品详情

漏丝：漏丝前可先试一下，看粉团是否合适，如漏下的粉丝不粗、不细、不断即为合适。如下条太快，发生断条现象，表示粉浆太稀，应掺干淀粉再揉，使面韧性适中；如下条困难或速度太慢，粗细又不匀，表粉浆太干，应再加些湿淀粉。漏丝前调粉以一次调好为宜。粉团温度在30~42摄氏度为好。备好2口锅(型号为，冷水缸2只，漏勺要中型48孔的。漏丝时，农村红薯粉条生产厂，浆糊要搅匀，边拌边加温水，水温为50℃。当淀粉团离手时，抓起一团(把)，南平农村红薯粉条，少许自然垂落，如不断落，即可漏丝。在漏丝时，要预备一锅开水，当锅内水沸腾时才漏丝。丝条沉入锅底再浮出水面时，即可出锅，经过一次冷水缸降温，农村红薯粉条厂，用手理成束穿到木棒上，经过另一次冷水缸降温，农村红薯粉条批发，不断摆动，直至粉丝松散为止。然后放在室内，冷透后拿出室外晒丝。

农村红薯粉条是我国传统式土特食品，利用新鲜的红薯制作而成的淀粉为原料进行加工而成的，在我国已经有600余年的历史了，粉条有着经久耐煮、不断条、弹性强，柔软可口的特征，农村红薯粉条的食法也是各式各样，炒食，凉拌、油炸或者做汤都是可以的，荤素皆宜，备受人民群众喜爱。市场上销售的农村红薯粉条，通常为农村红薯粉条的干制品，方便运输和储藏，需经水发后食用。合格的农村红薯粉条颜色会稍有褐色，假如颜色纯度很高、过度艳丽则需慎重。

通常农村红薯粉条在沸水中煮15min到30min后食用为宜，较厚的可至40min，假如继续煮

下去，会因为粉条吸水量增加，口感筋度下降，出现局部的膨胀断条、水溶性固形物提升等状况，再继续煮下去粉条会成为小的短节，并因可溶性淀粉高温溶化而出现轻度糊汤状况，凡是煮一两个小时粉条仍不膨胀不断条的，就有很有可能加入了明矾等添加剂，会出现质量隐患了，因此我们在煮粉丝的环节中，一定要注意去观察它的变化，是不是有添加了有害物体的粉条。

农村红薯粉条批发-南平农村红薯粉条-

澳欣淀粉手工制作由民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂提供。民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂是河南 商丘,淀粉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在澳欣淀粉领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创澳欣淀粉更加美好的未来。