

# 饺子皮改良剂的厂家

产品名称	饺子皮改良剂的厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	50.00/kg
规格参数	品牌:饺子皮改良剂厂家 型号:饺子皮改良剂生产厂家 产地:江苏饺子皮改良剂厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

## 产品详情

饺子皮改良剂厂家,饺子皮改良剂生产厂家,饺子皮改良剂,饺子皮改良剂添加量,饺子皮改良剂标准

饺子皮改良剂主要功能：

- 1.保持完整的饺子外形，饺子皮成型后保水时间长，耐挤压，稳定性好。
- 2.赋予饺子皮良好的外观，使饺子皮光亮洁白，改善饺子皮口感、饺子入口爽滑更有咬劲。
- 3.防止饺子在解冻过程和蒸煮时出现裂口、裂纹、破损等现象，提高产品耐煮性，饺子皮成熟时间短

2.作用与用途

1 有效提高面团的操作性能和机械加工性能。2 使饺子耐煮、耐泡、不易浑汤。3 显着改善制品的稳定性、抗冻性、不产生脱水收缩现象.4 使制品易熟、不粘连、口感爽滑、组织均匀、光泽好.5 使口感滑爽筋道。使用方法1 面粉厂，可用喂料器或配粉系统均匀加入。2 食品厂或面食店，在配料时均匀加入，充分搅拌混匀，再调制面团。适用范围速冻饺子、速冻春卷、速冻汤圆、速冻面团或其它速冻米面制品

1.饺子皮改良剂简介：

添加量：建议添加量为0.3-0.8%；

使用方法：1.直接加入和面机中混匀即可；

2.用40度温水溶解后加入和面机更佳；

功能：改饺子皮混沌皮不劲道，速冻断裂现象。

改善饺子混汤现象。增加饺子耐煮性和耐泡性，改善饺子口感，爽滑有劲道，煮后无硬心现象。

产品按面粉重量的千分之3加入混匀即可。