

河南郑州纯红薯粉条厂家丹雷牌红薯粉条厂家

产品名称	河南郑州纯红薯粉条厂家丹雷牌红薯粉条厂家
公司名称	河南丹雷实业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	郑州市航空港区机场附近
联系电话	0371-89997363 13137738312

产品详情

河南郑州纯红薯粉条厂家，郑州纯红薯粉条团购，，郑州纯红薯粉条礼盒厂家，郑州红薯粉条礼盒团购厂家纯手工红薯粉条特点：1、脆因为原料只有红薯淀粉，自制红薯粉条，晒干以后很脆，用手轻轻一抓就断,而且晒干后不易返潮。市场上卖的号称纯红薯粉在太阳下暴晒10天也不会一抓就断，因为他们里面放了一种食用胶；2、颜色较深纯红薯漏出来的粉条颜色较深，猛一看貌似发黑；3、耐煮般煮10钟以上还很筋道；4、筋道、有嚼劲真正的纯红薯粉条非常筋道。市场上买的号称纯红薯粉因为放了食用胶所以也很筋道。5、干嚼时有红薯淀粉的味道这个方法可能得行家才能辨识了。如何挑选健康的红薯粉条从外观来看，自制红薯粉条，同一批的纯红薯粉条颜色不一定一致，有稍微发黑的，有稍微黄一点的，还有稍微黄白一点儿的。这与做粉条原料的红薯粉有关系，还与粉条的熟透度有关系，越熟的粉条越多黑点，越生的粉条越多白点，与红薯的品种也有关系，一般来说白心儿的红薯原料是比较好的。如果看到的粉条非常漂亮，那么要谨慎了，纯的好红薯粉条是没有这么透亮的，一般看起来非常漂亮的能反光的多半有明胶等添加剂。这类基本就是化学粉条。