

小酥肉专用粉油炸粉商用可供应小酥肉专用淀粉

产品名称	小酥肉专用粉油炸粉商用可供应小酥肉专用淀粉
公司名称	河南凯麟生物技术有限公司
价格	9000.00/吨
规格参数	
公司地址	郑州高新技术产业开发区科学大道金梭路西悦城15楼922号（注册地址）
联系电话	0371-86531681 13027518057

产品详情

一、产品特性

- 1.小酥肉外皮金黄酥脆，无粉感、渣感，也不会过硬
- 2.空中放置回软慢，酥脆保持时间久
- 3.降低吸油率，产品不油腻
- 4.皮与肉相连、不脱落
- 5.起鳞状态好，卖相好看

二、产品使用

- 1.把猪里脊肉切成长条状，依次加入腌肉料、冰水混合均匀，随后在滚揉机中滚揉40分钟，静腌8-12小时；
- 2.在碗中依次放入小酥肉专用淀粉、水、啤酒、蛋液搅拌均匀，再放入腌制好的肉条，搅拌至肉条上有一层均匀的淀粉浆；
- 3.锅中加入食用油，油温160 左右，将肉条逐根放入油锅，预炸半分钟左右，捞出冷却20秒。调整油温170 进行复炸，复炸1分钟左右捞出控油，冷却后放入速冻。这样，半成品小酥肉就完成啦；
- 4.随吃随炸，无需解冻。

三、产品规格：25Kg/袋

四、产品标准号：GB26687-2011

特别提醒：标注价格为建议零售价，具体价格可商议或以合同为准！