

商用供应 蒸饺专用复合变性淀粉 醋酸酯淀粉羟丙基二淀粉磷酸酯等食用淀粉蒸饺淀粉

产品名称	商用供应 蒸饺专用复合变性淀粉 醋酸酯淀粉羟丙基二淀粉磷酸酯等食用淀粉蒸饺淀粉
公司名称	河南凯麟生物技术有限公司
价格	7.00/公斤
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.蒸饺皮不粘不破。饺子皮本身具有一定黏性，在制作时加入蒸饺专用复合变性淀粉，可以让做出来的饺子皮很光滑，饺子不容易黏在一起；另外，饺子皮中加淀粉，可以增加面的韧性，做出来的蒸饺在蒸煮时不易破皮，也就是我们俗称的“烂”饺子；
- 2.饺皮透亮有光泽。可以让蒸饺更加透亮、美观；
- 3.口感劲道不硬。不仅能够避免蒸饺“破相”，还能够让面皮保持劲道柔软。

二、产品用途：饺子皮、馄饨皮、面点专用

三、规格：25Kg/袋

备注：具体价格可商谈！