

麦香宝SH519代替魔芋粉挂面改良剂手盘面添加剂减少掉粉不浑汤

产品名称	麦香宝SH519代替魔芋粉挂面改良剂手盘面添加剂减少掉粉不浑汤
公司名称	河南圣语商贸有限公司
价格	30.00/公斤
规格参数	麦香宝:挂面改良剂 SH519:代替魔芋粉 河南郑州:新密
公司地址	新密市曲梁镇劳动街北侧同赢企业总部港时代广场D号楼1单元7层709号
联系电话	15737127373

产品详情

现在人们的生活水平越来越高，不但要吃得饱，还要吃得好，食物不再是裹腹要求，美食更成为一种享受。挂面作为人们的主食之一，当然也要美味爽口。

好吃的挂面需要满足几个要求：颜色润泽，煮时不浑汤，入口爽滑，吃起来劲道。但是很多挂面企业却做不到这一点，不同面粉，不同时间，做出来的挂面口感千差万别，影响消费者的食用体验，损害品牌形象，进而影响销量。

如何作出美味可口的挂面，除了工艺和面粉质量，更稳定性的操作方法是合理使用食品添加剂，如麦香宝SH519，严格按照国家标准进行生产，安全可靠，效果好。

产品功能：

- 1、可使面条光滑，色泽饱满圆润，呈本质自然亮黄，面条卖相更好。
- 2、更易操作，简单易上手，从而提高工作效率，不易断条，提高成品率。
- 3、制作成品后，减少掉粉率不浑汤，面条更加爽滑劲道、有弹性，更有Q劲。

适用范围：挂面、手盘面、波纹面等生干面制品。

