

食品级魔芋粉厂家

产品名称	食品级魔芋粉厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:山东
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

魔芋粉厂家 魔芋粉价格 魔芋粉用量

1.魔芋面条：按面粉重量0.2%比例的魔芋精粉加水糊化，加入面粉中揉成面坯，用常规加工挂面的方法制作。添加魔芋精粉的挂面颜色增白，久煮不烂，不浑汤，不断条，口感细滑，绵软。煮熟的面条在水中放1天仍可保持原状，不散不泥，回锅口味如初。2.魔芋面包：按面粉重量0.1%的魔芋精粉糊化成糊精，添加于面粉和其它配料混合发酵后制成的。魔芋精粉添加于面包中的主要作用是保温、柔软、粘接，提高面包的膨松度，增加体积和弹性。比一般面包更柔软适口，食用时不发干、不掉渣、保水、保鲜的时间比一般面包延长一倍以上。