

土豆粉 粉条增筋剂厂家 增筋耐煮剂

产品名称	土豆粉 粉条增筋剂厂家 增筋耐煮剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

粉条增筋剂简介：

?????????? ????????

一，简介

采用本品加工制作的手工鲜粉条、鲜土豆粉条、鲜红薯粉条、水晶宽粉条、芋头粉等口感筋道、耐煮有弹性，与粉条增筋剂配合使用，水煮15分钟不粘连、不断条。

二，性状

粉末

三，用途

1.一般在粉条加工厂使用时先用清水将粉条增筋剂搅拌成溶液状，再按比例将水溶液加入到带加工的粉浆中，由于溶液的水分含量较大，故应注意粉条加工时的加水量。

2.粉皮、粉丝加工作坊使用时，可以按照自己常用的习惯方法，将粉条增筋剂溶解后均匀添加到主料中就可以了，可根据粉条的筋度和耐煮性增减。