

# 超细工业小苏打 保定超细工业小苏打 鲁秋盐化

产品名称	超细工业小苏打 保定超细工业小苏打 鲁秋盐化
公司名称	山东鲁秋盐化有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市滨海经济开发区
联系电话	18654710882 18654710882

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东鲁秋盐化有限公司

### 小苏打（碳酸氢钠）

先将一勺小苏打溶在水中，并用小勺搅拌至小苏打溶解。将准备好黑米，或者剩饭的米粒，放入杯子中。将准备好的醋放入水杯中，观察。观察米粒在水中上上下下的舞蹈。随着化学反应减慢，添加一点点小苏打，看看会发生什么。然后尝试加入更多的醋。你能让米继续跳舞吗？如果你使用大的容器，一定要使用大量的小苏打和醋。活动延伸：尝试小块面条或葡萄干，超细工业小苏打出口，可以自己添加一些食用色素观察变化。

### 小苏打（碳酸氢钠）

小苏打(碳酸氢钠)用来蒸馒头或者蒸包子添加的大概比例，超细工业小苏打，根据面团的发酵程度，一般情况，一斤面粉的面团发酵程度比较好的话，添加三克左右两克到三克左右的小苏打就可以了，如果多太多，就会把面粉的活性烧没了，面谈不够柔软。

如果用来清除蔬果污渍，可以取一勺小苏打粉放在水里面，等到水变成黄色以后就能放进去浸泡，保定超细工业小苏打，大概三分钟左右即可。如果想要用小苏打粉来去污，用量大概是2/3杯，效果很好。如果用来清除热水瓶之中的污垢，用量是50克，放在热水里面溶解后倒入瓶中即可。如果想要去除茶垢，直接用手指少量蘸点小苏打进行擦拭，没有多久就能去掉茶垢。

煮粥的时候可以放小苏打（碳酸氢钠- $\text{NaHCO}_3$ ）。小苏打（碳酸氢钠-

NAHCO<sub>3</sub>) 呈碱性。它对身体没有害，脱硫超细工业小苏打，是允许使用的食品添加剂。

要煮玉米或者小米粥的时候，放点小苏打好看又好喝。在使用时，要注意控制用量，一般在1%——2%之间，不易过多，否则有苦涩味道，这是由于小苏打呈碱性。它对身体没有害，是允许使用的食品添加剂。

超细工业小苏打-保定超细工业小苏打-鲁秋盐化(查看)由山东鲁秋盐化有限公司提供。山东鲁秋盐化有限公司在化工产品加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，鲁秋盐化一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：单连秋。