

发酵剂 泡打粉

产品名称	发酵剂 泡打粉
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	5.00/公斤
规格参数	
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

产品详情

泡打粉是一种复合疏松剂，又称为发泡粉和发酵粉，主要用作面制食品的快速疏松剂。有些分香甜型和食用型泡打粉，是一种快速发酵剂，主要用于粮食制品之快速发酵。在制作蛋糕、发糕、包子、馒头、酥饼、面包等食品。

用法用量：先将所要制取的面粉（或其它粮食粉类）按2-3%泡打粉的比例拌和均匀，然后放入适量温水或冷水揉搓或搅拌，给予一定的发酵时间，即可进取蒸、烘、烤、煎等方法制作成各式包点。

作用与功能：

- （1）烤蛋糕：可以使蛋糕的体积大，结构细腻、蓬松，表皮色泽金黄、诱人。
- （2）烤面包：可以使烤出的面包体积大，结构细腻、蓬松，气孔均匀，口感松软。
- （3）饼干、桃酥类：可以使产品体积大，表皮色泽金黄，结构细腻、酥脆。
- （4）蒸包子：可以使包子口感松软，表皮白亮，包子体积明显增大。