

妙脆角机—新的选择

产品名称	妙脆角机—新的选择
公司名称	河北邢台宏兴食品机械厂
价格	.00/木箱
规格参数	
公司地址	邢台河北任县邢家湾镇
联系电话	0319-7583318 13623199217

产品详情

网址：Www.hebhxjx.com 网址：www.baozijibaoziji.com 一般来说，一种食品要变得蓬松，只有四个方法：一种是经过酵母发酵，产生二氧化碳气体，从而使食品质地多孔，馒头面包就是这一类；另一种是用蛋白打发，产生泡沫，经过高温固定下来，蛋糕就是这一类。第三种是化学膨发，就是用酸性盐和碱性盐反应，产生大量的二氧化碳，从而让产品疏松。饼干、油条都属于这一类。第四种是高压膨化，把产品进行高温高压处理，然后突然减压，产品内部气体膨胀，产生疏松多孔的结构，爆米花就属于这一类。首先要确定的是，膨化食品并没有经过发酵，也没有经过打发，它的膨松口感，主要是来自化学膨发和膨化工艺。膨化工艺虽然能够让产品初步疏松，但只有加上化学膨发的一臂之力，才能达到让消费者更为陶醉的酥脆口感。那么，化学膨发剂里有什么呢？据有关资料，我国用于粮食加工的膨发剂、化学发酵粉等里面大多含有碳酸氢钠和明矾，包括钾明矾和铵明矾等，常用于油条、面包和饼干等食品当中，也包括膨化食品。