

安琪芝麻球膨松剂供应芝麻球膨松剂价格

产品名称	安琪芝麻球膨松剂供应芝麻球膨松剂价格
公司名称	郑州市金水区安可馨食品商行
价格	8.00/包
规格参数	品牌:安琪 保质期:24个月
公司地址	郑州市金水区东风路街道东风路18号汇宝花园小区12号楼2单元6层19号（经营场所）
联系电话	15565030312

产品详情

芝麻球膨松剂：

使用方法：将本产品与白糖混合均匀，加水充分搅拌至粘稠状，再加入糯米粉混合均匀即可

使用范围：适用于芝麻球的制作，糯米粉用量的1—2%

参考配方：

7到10克 百钻细砂糖：120克 百钻糯米粉：300克 水：200克—220克（根据糯米粉吸水性适当调整）

制作步骤：

- 1.先把细砂糖倒入容器中，然后加入安琪芝麻球膨松剂混合均匀，加入冷水搅拌至粘稠状
- 2.加入糯米粉充分和均匀，没有断层没有碎面，表面光滑即可。
- 3.静置：盖上保鲜膜静置5-10分钟。
- 4.分面团（以40g为例），包上红豆馅，搓圆，沾上芝麻即可【做多了可以放入冰柜冷冻或冷藏（密封，以防水份流失）。不建议暴露在空气中太久，会影响效果】

5.炸制：刚下锅油温建议在150 ，大概2分钟漂起。漂起来后需不停的翻动或淋油让体积不断增加。

6.五六分钟后可升温到180 炸制定型。（因为油炸锅升温慢，若使用升温快的炸锅，升温时间可延后，*后高温炸制约2分钟定型即可）。