

福州起酥油批发 起酥油批发价 福州有批发起酥油

产品名称	福州起酥油批发 起酥油批发价 福州有批发起酥油
公司名称	福建八方客食品有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	福州福州市台江区广达路349号
联系电话	0591-83418880 13799991608

产品详情

福州起酥油批发 起酥油批发价 福州哪有有批发起酥油 福建八方客食品有限公司，创立于2000年初，创始人李廖国先生从事奶茶炸鸡汉堡咖啡原物料及机器设备十余年，广受好评。公司总部位于福建省会福州市，“八方客”品牌是福建省西餐加盟最具价值影响力品牌之一，八方客公司旗下已拥有“约客小镇”“街茶”“牛百碗”等多个品牌，省内特许加盟商已逾200多家。公司提供销售奶茶、咖啡、炸鸡、汉堡等一系列原物料及机械设备。

由于起酥油是作为食品加工的原料油脂，所以其功能特性尤其重要，主要包括可塑性、酪化性、起酥起酥油性、乳化性、吸水性等。1、可塑性是针对固态起酥油而言。可塑性是指在外力作用下，可以改变其形状，甚至可以象液体一样流动。从理论上讲，若使固态油脂具有可塑性，必须其成分中包括一定的固体脂和液体油。起酥油产品基本具备这种脂肪组成。由于起酥油所具有的可塑性所决定，在食品加工中和面团混合时，能形成细条纹薄膜状。而在相同条件下，液体油只能分散成粒状或球状。用可塑性好的起酥油加工面团时，面团的延展性好，且能吸入或保持相当量的空气，对焙烤食品生产十分有利。2、酪化性 起酥油在空气中经高速搅拌起泡时，空气中的细小气泡被起酥油吸入，油脂的这种含气性质称为酪化性。酪化性的大小用酪化值来表示，即一克试样中所含空气毫升数的100倍。酪化性是食品加工的重要性质，将起酥油加入面浆中，经搅拌后可使面浆体积增大，制出的食品疏松、柔软。3、起酥性 起酥性是指食品具有酥脆易碎的性质，对饼干、薄酥饼及酥皮等焙烤食品尤其重要。用起酥油调制食品时，油脂由于其成膜性覆盖于面粉的周围，隔断了面粉之间的相互结合，防止面筋与淀粉固着。此外，起酥油在层层分布的焙烤食品组织中，起润滑作用，使食品组织变弱易碎。

是炸薯条原料。在制作爆米花种也加油起酥油，可以做到提高膨胀率，增加酥脆程度。