

德谷食品 丸子用巴氏杀菌全蛋液 天津巴氏杀菌全蛋液

产品名称	德谷食品 丸子用巴氏杀菌全蛋液 天津巴氏杀菌全蛋液
公司名称	河南省德谷食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳市汤阴县宜沟镇产业园区5号
联系电话	13673061369 13673061369

产品详情

巴氏杀菌鲜蛋液不但可以直接食用，还可以作为食品加工中的重要原料。它可以用来制作各种蛋制品，比如蛋糕、面点、蛋挞等。因为经过巴氏杀菌处理，蛋挞液用巴氏杀菌全蛋液，鲜蛋液中的细菌和病毒已被消灭，因此在食品加工过程中更加。巴氏杀菌鲜蛋液不但具备了卫生安全的特点，还能够保持鸡蛋的营养价值。鸡蛋是一种营养丰富的食品，富含蛋白质、维生素和矿物质。经过巴氏杀菌处理后，天津巴氏杀菌全蛋液，鲜蛋液的营养成分基本保持不变，可以为人体提供所需的营养。

1个鸡蛋的蛋黄(约15g)和5g的淡奶油，即蛋黄和淡奶油的比例为3:1，混合打散。均匀刷在面包表面，面包烤出表面则闪亮的深棕色，十分诱人。如果烤出的面包没有光泽，可能有这几个原因：缺少盐，老面团撒粉太多，发酵时温度太高，烤炉蒸气不足，烘烤温度不够。只要这几个方面有所改进，就可以解决烤出的面包没有光泽的问题。

德谷食品深耕蛋制品行业，持续为市场提供全蛋液、蛋白液、蛋黄液以及调味蛋液产品，品质稳定，定价合理，烘焙用巴氏杀菌全蛋液，产能强劲，如果您对巴氏杀菌蛋液及冰蛋液产品感兴趣或有任何疑问，请随时联系我们，咨询选购。德谷巴氏杀菌蛋黄液，选用鲜鸡蛋为原料，丸子用巴氏杀菌全蛋液，食材经过多道质量检测，食品可追溯，食材安全性有保障。加工环节，选蛋、分离、过滤、杀菌、包装等环节自动完成，每批次蛋黄液生产完成后，还会通过质检部门及第三方检测机构的质量检验，切实确保食品安全性达标。

德谷食品(图)-丸子用巴氏杀菌全蛋液-天津巴氏杀菌全蛋液由河南省德谷食品有限公司提供。河南省德谷食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。德谷食品——您可信赖的朋友，

公司地址：河南省安阳市汤阴县宜沟镇产业园区5号，联系人：柴经理。