镇江蛋液 慕斯蛋糕用蛋液 德谷食品

产品名称	镇江蛋液 慕斯蛋糕用蛋液 德谷食品
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

蛋清中的球蛋白和卵转铁蛋白有起发的作用，蛋清打发通过与空气的接触从而形成泡沫。蛋液经过打发与空气接触形成泡沫，泡沫里包裹着小气泡，与面糊搅拌后从而使蛋糕在烘焙过程中膨胀。蛋白液的膨胀力好，全蛋液其次，定制蛋液，蛋黄液的膨胀力弱。蛋黄里的卵磷脂是天然的乳化剂，与水和油脂起到乳化性。蛋黄能够在不同的原材料之间相互作用，使油在面糊中均匀分布，从而起到面糊更加柔软也更加稳定的作用。

节约成本：手工打蛋需要较高的人工成本，使用德谷蛋白液有助于降低人工费用，同时减少鸡蛋存储、清洗以及废弃物回收费用。：德谷巴氏杀菌蛋白液定价合理且价格稳定，不会受到鲜鸡蛋市场价格波动的影响，使用德谷巴氏杀菌蛋白液更有助于食品加工企业控制成本。德谷食品长期供应巴氏杀菌全蛋液、巴氏杀菌蛋白液、巴氏杀菌蛋黄液以及冰蛋液等产品，厂家，货源稳定，我国大部分地区24小时内新鲜送达。

德谷鲜蛋液在0-4°C的冷藏环境，可存放21天；德谷冰蛋液在-18°C左右的冷冻环境下，镇江蛋液，保存周期可达到24个月。蛋液是以新鲜鸡蛋为原料，经蛋壳清洗消毒、自动磕蛋，然后分离或不分离蛋黄和蛋白，再经过巴氏杀菌工艺而制成的冷藏、冷冻液体蛋产品。如有需要，加盐蛋液，后续可加糖、盐等其他配料定制蛋液产品。巴氏杀菌鲜蛋液厂家介绍蛋液的巴氏杀菌是对蛋液进行低温杀菌，是在尽量保持蛋液营养价值的条件下，杀灭其中的致病菌，更大限度地减少蛋液中细菌数目的处理方法。

镇江蛋液-慕斯蛋糕用蛋液-德谷食品(诚信商家)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为客户提供“全蛋液,巴氏杀菌蛋液,蛋挞液”等业务，公司拥有“德谷”等品牌，专注于禽蛋等行业。，在河南省安阳市汤阴县宜沟镇产业园区5号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：柴经理。