

# 慕斯蛋糕用鸡蛋液 德谷食品 南通鸡蛋液

产品名称	慕斯蛋糕用鸡蛋液 德谷食品 南通鸡蛋液
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

搅拌打蛋是蛋糕制作的关键工序，在实际生产过程中，有许多因素影响到全蛋液打发的质量，以至于影响蛋糕的质量。新鲜蛋白在17 ~ 20 的温度下，其胶粘性维持在好的状态，起泡性能好，温度高会促使糖的乳化程度，蛋白变稀，其胶粘性减弱，造成无法保留打入的空气。搅打方式。搅打方式无论用人工或打蛋机进行搅打全蛋液，都要自始至终顺着一个方向搅打，这样可以使空气连续而均匀地吸入蛋液中，蛋白质迅速起泡。

鲜鸡蛋厂家介绍，全蛋液指的是整个蛋。是以新鲜鸡蛋为原料，炒鸡蛋用鸡蛋液，经蛋壳清洗消毒、自动打蛋，再经过巴氏杀菌而制成的液体蛋产品。主要用于中西餐烹饪，南通鸡蛋液，蛋白质的氨基酸比例很适合人体生理需要、易为机体吸收，利用率高达98%以上，营养价值很高，是人类常食用的食物之一。蛋液是以新鲜鸡蛋为原料，经蛋壳清洗消毒、自动打蛋并分离出蛋黄或蛋白，再经过巴氏杀菌而制成的液体蛋产品。

厂家供货实力也是全蛋液采购中时需要考虑的重要因素，蛋挞液用鸡蛋液，可通过厂家的生产能力、仓储能力、发货速度等方面考察企业供货能力，慕斯蛋糕用鸡蛋液，避免供应商断供导致的不必要损失。值得注意的是，全蛋液储存和运输过程需要低温保存，所以在选择供应商时，一定要选择拥有冷链运输能力的厂家。德谷食品建议大家在选购全蛋液时，重点关注品质、价格和供货稳定性三个方面因素，选择靠谱的厂家长期合作。

慕斯蛋糕用鸡蛋液-德谷食品-南通鸡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是一家从事“全蛋液,巴氏杀菌蛋液,蛋挞液”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“德谷”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使德谷食品在禽蛋中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！