

江苏热稳定全蛋液 德谷食品 炒鸡蛋用热稳定全蛋液

产品名称	江苏热稳定全蛋液 德谷食品 炒鸡蛋用热稳定全蛋液
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

由于采用了高科技和特殊包装，产品保质期可达3个星期。那巴氏杀菌鲜蛋液的使用优势体现在哪些方面呢？质量。巴氏杀菌蛋制品是卫生的，中央厨房用热稳定全蛋液，没有不利健康的细菌。在冷藏条件下能放很多天，使用添加剂后甚至能放几个月，也可在冷冻条件下储藏。采用机械分离使产品有更好的功能性。安全。产品在使用之前经过分析，冷链运输至工厂，对工厂来说没有污染源(没有脏的壳蛋带入工厂)，生产过程中易于添加，在配料过程中降低犯错误的风险，均匀性保证产品的一致性/重现性。

加入柠檬汁或醋。在打蛋液的过程中，可以加入一些柠檬汁或醋，能够增加蛋液的稳定性，炒鸡蛋用热稳定全蛋液，不易分离。但是数量不要过多，否则会影响蛋液的口感。打发至七成发泡。打蛋液的时间不要过长，一般打到七成发泡就行了，过度打发会使蛋液变得过于细腻，而且很容易失去弹性。打好的全蛋液应该饱满、有弹性、鲜黄色，没有气泡，江苏热稳定全蛋液，可以用橡皮将其翻转，不会造成流动。

品质稳定：德谷食品从开始把控品质，慕斯蛋糕用热稳定全蛋液，通过分拣中心的筛选工艺，及时排除裂纹蛋、粪蛋、黑心蛋等不合格蛋。生产全环节自动化程度高，蛋白液经过巴氏杀菌处理，杀灭蛋液中有菌落，确保产品的卫生安全和品质稳定。使用便捷：与使用鲜鸡蛋相比，使用德谷巴氏杀菌蛋白液无需自行打蛋和分离蛋黄，也不需要处理蛋壳等繁琐步骤，蛋液开袋即用，提升了使用便捷度。

江苏热稳定全蛋液-德谷食品-炒鸡蛋用热稳定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！