

产家 营养型活性酵母 450g安琪 物优价廉

产品名称	产家 营养型活性酵母 450g安琪 物优价廉
公司名称	北京鸿基天翔发都商贸有限公司
价格	260.00/箱
规格参数	型号:安琪低糖450g 类别:食品蓬松剂 品牌:安琪
公司地址	北京市丰台区大井后街94号-3
联系电话	18910672089

产品详情

酵母在全球范围都被认定为食品，它不属于食品添加剂。

安琪公司研制生产的低糖高活性干酵母通过iso9001质量管理体系认证及haccp食品安全控制体系认证，具有发面快、营养丰富、使用简便等优点，适用于制作面包、馒头、包子、饼等发酵面食的制作。

【产品名称】安琪酵母低糖高活性干酵母450克

【产品配料】酵母、食品添加剂(山梨醇酐单硬脂酸酯)

【适用范围】面团含糖量为7%以下的馒头、包子等面制品

【用法用量】

*用量：包子馒头等普通面食按照面粉重量的0.5%左右添加;在面包中的用量为面粉的0.8-1.2%。

*温度：用35 ° c左右的温水溶解酵母加入面粉置于温暖处(温度35 ° c左右，空气湿度为80%左右)

*发酵时间：馒头需发酵40-60分钟，面包需发酵90-120分钟，面坯内出现蜂窝状即可上笼屉蒸或烤箱烤制。

1、适用于各种低糖含量的面包和面点制作，特别适合无糖和低糖配方的欧式主食面包制作;

2、发酵活力高、发酵耐力足，有效缩短发酵时间10-20分钟，避免过度发酵导致的面团坍塌;

3、面包入炉胀性好，产品色泽均匀，体积大，口感好。

【使用方法】将干酵母与面粉等原料混匀，然后加水搅拌。

*注意：

避免将酵母与油脂、食盐及冰块直接混合，油脂待其它的所有原料混合均匀后加入。冬天根据情况调节水温使面团温度控制在26-28 。

通常情况下，气温较低时可适当增加酵母添加比例，较高时则应适当减少；

制作馒头建议使用中低筋面粉，包子、面包使用高筋面粉。