

，满特起酥油金燕起酥油花旗牌起酥油

产品名称	，满特起酥油金燕起酥油花旗牌起酥油
公司名称	郑州市二七区天恩食化商行
价格	110.00/箱
规格参数	是否进口:是 有无中文标签:有 原产地:印度尼西亚
公司地址	中国 河南 郑州 二七区 万客来5排28号
联系电话	86 0371 86625159 15538083398

产品详情

起酥性 起酥性是指烘焙糕点具有酥脆易碎的性质。各种饼干就是酥脆点心的代表。用起酥油调制食品时，油脂呈薄膜状分布在小麦粉颗粒的表面，阻碍面筋质相互粘结，使烘烤出来的点心松脆可口。一般说来，可塑性适度的起酥油，起酥性好。油脂过硬，在面团中呈块状，制品酥脆性差，而液体油在面团中，使制品多孔，显得粗糙。油脂的起酥性用起酥值表示，起酥值越小，起酥性越好。酪化性 起酥油加到混合面浆中经高速搅打起泡时，空气中的细小气泡被起酥油吸入，油脂的这种含气性质称为酪化性。酪化性的大小可用酪化价(cv)表示。把1g油脂中所含空气的毫升数的100倍表示酪化价。起酥油的酪化性要比奶油和人造奶油好得多。加工蛋糕若不使用酪化性好的油脂，则不会产生大的体积。蛋糕的体积与面团内的含气量成正比。乳化性 油和水互不相溶，但在食品加工中经常要将油相和水相混在一起，而且希望混得均匀而稳定，通常起酥油中含有一定量的乳化剂，因而它能与鸡蛋、牛奶、糖、水等乳化并均匀分散在面团中，促进体积的膨胀，而且能加工出风味良好的面包和点心。氧化稳定性 与普通油脂相比，起酥油的氧化稳定性好。这是因为原料中使用了经选择性氢化的油。其中全氢化型植物性起酥油效果最好，动物性油脂则必须使用bha或生育酚等抗氧化剂。

"供应，满特【起酥油】金燕【起酥油】花旗牌【起酥油】"的生产日期为2013.5.23，有无中文标签是有，储藏方法为阴凉处，是否进口是是，净含量（规格）为15（ml），原产地是印度尼西亚，特产为否，售卖方式是包装