

面包专用乳化膏

产品名称	面包专用乳化膏
公司名称	河南新汇和科贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市二七区橄榄城都市广场C座905号
联系电话	0371-63975359 13333832626

产品详情

“巧匠”食品专用乳化膏是专为大型工厂而设计的一款复合性优良乳化剂，适合各类蛋糕、蛋黄派、饼干、酥饼、面包

、冷冻馒头和包子等产品的制作

，能使您产品达到更加理想的效果。 **产品用途**

1、制作蛋糕、蛋黄派方面（添加量：面粉量的3-5%）：*在搅拌蛋糕面糊时加入，可快速将浆料打起，减少搅拌时间，使面糊比重降低；

*添加后浆料保型保气性能好，浆料打好后未及时烘也无妨，蛋糕成品体积大，节约成本；*使蛋糕的组织结构细密，柔软有弹性，口感柔润；*具有优良的防老化效果，使蛋糕的货架期延长。

2、饼干、酥饼方面（添加量：面粉量的1-3%）：

*本品优良的乳化效果，能使您在制作饼皮时，更易于操作，饼干烤熟后酥松，入口即化；*提高产品的酥松度，延长成品的货架期。

3、面包、法式奶香面包方面（添加量：面粉量的0.5-1%）：

*改善面团的操作性能，增加面团的延展性，并且可减少油脂的使用量和增加面团吸水量。

*增大产品体积，使其组织细腻柔软，囊状结构洁白通透，表面光泽度好。*延缓淀粉老化，不易流失水份，延长货架期。

4、冷冻馒头、包子方面（添加量：面粉量的0.5-2%）：*改善面团的操作性能，增加面团的延展性，并可以增加吸水量。*延缓淀粉老化，保持产品的柔软性，延长货架期。

*提高产品的抗冻性，减少产品在储运过程中的破损率。

*增大产品体积，使其组织结构细腻，色泽洁白，表面光泽度好，卖相好。