

# 有为食品【质量到位】白砂糖 吉林白砂糖

产品名称	有为食品【质量到位】白砂糖 吉林白砂糖
公司名称	沈阳有为食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	铁岭县新台子镇一路村
联系电话	13478182999

## 产品详情

### 白糖的作用

1、消除酱油的酸味。用酱油烧菜，往往有酸味，如在烧时加点糖就不会酸了。菜炒咸了，加点糖可减轻咸味。拌饺子馅时加些白糖，饺子会有鲜香的海米味。

2、烹调鱼、肉类菜肴时加点糖，吃起来味道清香不腻。腌制或做腊肉时加点糖，吉林白砂糖，吃时肉鲜嫩。在炼好的猪油中加点白糖，搅匀密封，白砂糖多少钱，可保持猪油的醇香。煮火腿时，先在火腿皮上涂些白糖，白砂糖，火腿皮容易煮烂，味道也会更加鲜香可口。香菇、干贝等干品，浸泡时在水中加点白砂糖，可缩短浸泡时间。

幼沙糖：白色颗粒状结晶，纯度高，蔗糖含量在99%以上，是食糖中质量较好的一种，水分、杂质及转化糖的含量很低，较易储存。糖粉：为洁白的粉末状，糖颗粒非常细，同时有约3—10%左右的淀粉填充物（一般为玉米淀粉），白砂糖厂家，作为防潮及防止糖粒纠结的作用。

糖粉也可直接以网筛过筛，直接筛在西点成品上做表面装饰。

红糖：结晶细软，色泽深浅不一，有红、黄、紫、黑等色；含糖蜜、杂质、水分均较高；但由于它含有丰富的无机盐和维生素，具有破瘀等功效，特别适合于产妇。红糖大多是用土法生产的。

蔗糖在食品加工业中可用作增味剂、防腐剂、膨松剂、质地调整剂和发酵食品的助剂。在焙烤食品中，蔗糖是酵母繁殖的营养剂，在焙烤过程中，蔗糖可增加香味、改善外观色泽，同时可保持产品水分，延长保质期。在软饮料中加蔗糖，可增进稠度，增强风味，并有助于固定二氧化碳。在果酱、果冻中，

糖能抑制有害微生物的生长，增加产品的稳定性，提高果子的风味。在冷冻和罐头食品中，糖可用作防腐剂，可使水果保持丰满，防止食品因暴露于空气中颜色加深、外形收缩。

有为食品【质量到位】(图)-白砂糖多少钱-吉林白砂糖由沈阳有为食品有限公司提供。沈阳有为食品有限公司是从事“糖,红糖,白糖”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：郭有维。