

馒头专用干酵母面食专用酵母

产品名称	馒头专用干酵母面食专用酵母
公司名称	菏泽市安面王琪酵母有限公司
价格	170.00/件
规格参数	类别:糖化酶 型号:500克 品牌:安达王
公司地址	菏泽市中华东路29号（秦海七巷29号）
联系电话	05305184988

产品详情

类别	糖化酶	型号	500克
品牌	安达王	酶活力	98
酶活力保存率	100（%）		

安达王酵母.安面王琪酵母.发的快，质量好，营养高，价格低。交易时可先付部分款，等货发到后再付清余额。安面王琪 活力无穷

【包装】：每箱净重10公斤：500克×20包/箱

【储藏】：真空包装，阴凉干燥处两年保质期。发酵速度快，有效缩短面团醒发时间。发酵后劲足，发酵过程中不易产生塌陷，膨胀性能优良，体积大，外型美观，色泽佳。酵母口味淡，令成品口味香醇。

【品牌】安达王

【配料】酵母、乳化剂

【使用方法】

【用量】：按照面粉重量的0.5%左右添加；温度：用35℃左右的温水溶解酵母加入面粉置于温暖处（温度35℃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。

【注意事项】

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。