

吉业升化工 食品级筋力源 饺子皮速冻助剂 可发样品

产品名称	吉业升化工 食品级筋力源 饺子皮速冻助剂 可发样品
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 发货地:湖北 能否提供样品:可拆零提供样品
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13343438917

产品详情

产品名称：食品级筋力源

主要成分：筋力源是一种复配食品添加剂，主要成分为碳酸钙、黄原胶、淀粉等

应用范围；鲜面条、挂面、豆萁、方便面、牛肉面、生鲜面条、生鲜馄饨皮、生鲜水饺皮等生干面制品、生湿面制品、方便米面制品。

功能作用：采用本品制作的生鲜面条口感筋道有咬劲、表面光滑，保鲜时间长，防止发酸、防止鲜面条发黑发暗发黄等变色现象。本品与筋力源(H)配合使用效果更佳！

用量：0.3-0.5%（以面粉计算）。

用法：将本品用温水溶解后加入和面水中。

相关技术：鲜面条加工工艺配方：高筋面粉95斤、淀粉5斤、盐0.3-0.5斤、筋力源(F)0.5斤、香兰素10-20克、水30-35斤。操作工艺：将面粉、淀粉干拌均匀，将盐、筋力源(F)、香兰素用温水溶解后加入和面水，然后搅拌加入混合好的面粉中，将和好的絮状面团放入压面机即可轧鲜面条。