

# 烧饼膨松剂品牌 东营烧饼膨松剂 亿发食品诚信商家

产品名称	烧饼膨松剂品牌 东营烧饼膨松剂 亿发食品诚信商家
公司名称	山东五丰生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州（禹城）高新技术产业开发区友谊街 以南东二环以东
联系电话	13256273978 13256273978

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：亿发食品（德州）有限公司

### 烧饼膨松剂的应用价值

烧饼膨松剂是一种食品添加剂，主要用于增加食品的体积和口感，使食品更加松软和美味。烧饼膨松剂的应用价值主要体现在以下几个方面：1.提高食品质量：烧饼膨松剂可以使食品体积增大，口感更加松软，提高食品的质量和口感。2.降低生产成本：使用烧饼膨松剂可以减少食品的生产成本，因为可以减少原材料的使用量。3.提高生产效率：使用烧饼膨松剂可以提高食品的生产效率，因为可以减少生产时间和人力成本。4.促进销售：烧饼膨松剂可以使食品更加美味，吸引更多的消费者，从而促进销售。总的来说，烧饼膨松剂在食品加

工中的应用价值主要体现在提高食品质量、降低生产成本、提高生产效率和促进销售等方面。

### 烧饼膨松剂的制作方法

烧饼膨松剂的制作方法通常包括以下步骤：1.准备原料：主要原料包括面粉、酵母、糖、盐、水和油。2.混合原料：将面粉、酵母、糖、盐和水混合在一起，搅拌均匀。3.揉面：将混合好的面团揉成光滑的球状，然后用保鲜膜覆盖，让其发酵。4.揉面团：将发酵好的面团揉成想要的形状，然后用刀在面团上切出一些口子。5.烘烤：将制作好的烧饼放入预热好的烤箱中，以适当的温度和时间烘烤。6.出炉：烤好的烧饼取出，放在网架上冷却。烧饼膨松剂的制作方法需要根据不同的配方和烘烤条件进行调整，以达到佳的口感和外观。

烧饼膨松剂是一种常见的食品添加剂，主要用于提高产品的品质和口感。其特点如下：使产品更加蓬松：添加到面粉中可以产生二氧化碳气体，使得面团、饼干等食物在烘烤或油炸后形成多孔的结构，吃起来更酥软；同时也可以增加面包的体积，使其看起来更为饱满诱人。此外还具有加速面筋扩展的速度，缩短搅拌时间的好处，以及促进酵母发酵的功能性效果提升馒头产量和质量的效果;应用于包子馅料制品可增大成品重量比30%~50%。但是过量的使用会使加工过程中产气量增多明显导致生产效率降低甚至工艺崩溃，会给部分特色糕点制作带来难度。并可能导致以上部位的快速胀气和中止蠕动力丧失诱发相关症状。日常需按照规范进行操作和使用来保证食用者的安

全与健康。经过改革试制现在逐渐用于对表皮进行了改良拉大品种之间规格及质量方面的距离把各具特色的品推出市场确保食品安全的前提下发挥积极作用的同时为人们的生活提供更多美味又健康的焙烤类食品提供了便利条件支撑

。。

烧饼膨松剂品牌-东营烧饼膨松剂-亿发食品诚信商家(查看)由亿发食品(德州)有限公司提供。“复配膨松剂,改良剂,裹粉(脆炸粉,预拌粉)”选择亿发食品(德州)有限公司,公司位于:山东省德州(禹城)高新技术产业开发区友谊街以南东二环以东,多年来,亿发坚持为客户提供好的服务,联系人:陈经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。亿发期待成为您的长期合作伙伴!同时本公司还是从事山东泡打粉,双效泡打粉,山东无铝泡打粉的厂家,欢迎来电咨询。