

德州麻球改良剂 麻球改良剂品牌 亿发

产品名称	德州麻球改良剂 麻球改良剂品牌 亿发
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

麻球改良剂超大型500g可增大7-8公分

麻球改良剂特点：手工麻团40克面团可炸制，组织结构如海绵网状，白皙，麻球改良剂品牌，口感酥脆，放凉不塌架。

参考配方：糯米粉1000克、白糖350克、麻球改良剂10克、水700克左右。

制作方法：

- 1、将白糖放入碗里，加温水搅拌至融化。
- 2、筛入糯米粉和泡打粉，加1勺油和适量温水，拌匀后和成光滑的面团。
- 3、将和好的面团分成等量的剂子，德州麻球改良剂，取一个按扁后放入适量的豆沙，搓成圆球。
- 4、搓好的麻球放入芝麻碗里，多滚几圈。
- 5、使其均匀粘上芝麻，再用手团紧按压一下，防止芝麻掉下。

- 6、锅中倒入色拉油，6成熟时放入芝麻球，小火炸约15分钟。
- 7、炸的过程中要不停用铲子翻动芝麻球，使其均匀受热，等麻球体积变大浮起来，呈金黄色时捞起来。
- 8、放在滤网上淋一下多余的油，就可以食用了。

麻球改良剂的使用效果

麻球改良剂是一种食品添加剂，主要用于改善和优化糯米球的品质。使用麻球改良剂后，糯米的粘度增加、表面光滑性增强、口感更加细腻香甜等提升。此外还具有发酵速度快且完全的优势，所以制作出来的汤圆粉圆大馅、柔软带Q弹的优点突出；在保存方面也更有利，不容易酸败发霉变质。因此在使用它之后能够大大提高人们对于食物的印象体验感会变得更好，是市面上非常受欢迎的一款产品，受到广大消费者的好评总的来说会使制品更具特色美味受到了大家的追捧喜爱而且这款面粉酥软不塌陷才是重点的同时解决老式元宵难消化的问题还有选择丰富多样的好处不少!对于喜欢吃油炸类美食的朋友来说，该应用能焕新传统小吃风味很值得我们尝试一番建议根据自己的需求选购适合自己的用品。

麻球改良剂的使用方法:将本品直接加入米粉中拌匀和面就可。

参考配方：糯米粉1000克、白糖35克、麻球改良剂10克、水700克左右。

先用水把白糖化开，加入糯米粉。也可把添加剂与糖一块溶解后加入糯米粉混匀即可。

1：用开水泡化白糖（白糖的量依据自己的接受程度而定），待糖水温热时缓缓加入糯米粉中，边加边搅拌，之后揉成较软的粉团。

2：糯米团（也可以静放下醒发30分钟）分成若干小份，揉圆，放入装有芝麻的盘子里滚动着裹上一层白

芝麻，裹好以后拿起来用手轻轻按压一下，这样在制作过程中芝麻不容易脱落。

3：起锅开小火热油，麻球改良剂批发厂家，不需要太热，当手放在油面上的时候能感觉到一点点热气就可以了，这时候放入做好的芝麻球胚。（油温为120-度）

4：当芝麻球的外皮稍微定型的时候就要铲子轻轻翻动，麻球改良剂价格，这是为了让芝麻球受热均匀。

5：芝麻球慢慢变圆，并且膨胀得越来越大。芝麻球的外皮变得薄而金黄，可以很清楚的看到空心。这时候就可以了。（这时候芝麻球为刚下锅的时候的三杯大左右）

6：炸好的芝麻球出锅控油就可，吃不完的待凉后装入密封罐里保存。

德州麻球改良剂-麻球改良剂品牌-亿发(推荐商家)由亿发食品（德州）有限公司提供。德州麻球改良剂-麻球改良剂品牌-亿发(推荐商家)是亿发食品（德州）有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈经理。同时本公司还是从事山东裹粉，山东浆粉，炸粉的厂家，欢迎来电咨询。