

郑州现酿酸奶机|郑州商用现酿酸奶机

产品名称	郑州现酿酸奶机 郑州商用现酿酸奶机
公司名称	郑州海蓝食品机械贸易有限公司
价格	5400.00/台
规格参数	品牌:海蓝 型号:HL-A600 重量:80kg
公司地址	河南省郑州市管城回族区未来路陇海路升龙凤凰城C区3号楼一单元23楼2302室
联系电话	0371-55156867 15225221630

产品详情

郑州现酿酸奶机|郑州商用现酿酸奶机

张先生 13323849962 0371-55156867

郑州现酿酸奶机|郑州商用现酿酸奶机

海蓝酸奶机厂家这里要提醒你一些原则。

要选择新鲜的种菌（酸奶），并且保持种菌的卫生干净、无杂质。

使用的器具像是锅子、汤匙、容器等，以热水消毒。

种菌的比例，大约占3%左右，种菌量偏多时，发酵时间将比较短。

确保发酵的温度为摄氏42~45度左右。

牛奶开始凝结时，尚未有酸味，你可以依照自己喜爱的酸味，控制时间长短。

牛奶在发酵的过程，尽可能不要搅拌或摇动，否则，水分和固体会有很明显分离的情形。

制成的酸奶，如果发现任何混浊、异味、分离等现象，最好丢弃，重新制作。 奶酪简介 老北京奶酪，是奶酪的一个品种，用牛羊乳汁制成的半凝固食品。乳白滑润，入口即化，香甜爽口，是人们夏季喜欢的清凉食品。老北京奶酪是一种用米酒发酵的牛奶制品，其性质与常见的酸牛奶有相似之处，都是通过发酵过程来制作的，但是浓度比酸奶更高，近似固体食物，营养价值也因此更加丰富。含有丰富的蛋白质、钙、脂肪、磷和维生素等营养成分，是纯天然的食品。就工艺而言，奶酪是发酵的牛奶；就营养而言，奶酪是浓缩的牛奶。

联系电话；张先生 13323849962 0371-55156867 联系qq；2889038634

销售地址；河南省郑州市管城回族区未来路陇海路升龙凤凰城c区3号楼一单元23楼2302室