

章鱼小丸子加热

产品名称	章鱼小丸子加热
公司名称	宁波市海曙春江花月食品技术服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	海曙区顺德路136弄58号<17-31><17-33>
联系电话	0574-87486276

产品详情

当章鱼小丸子加热时，会使鱼肉蛋白质凝固至鱼丸熟透。但是，应掌握好章鱼煎锅的火侯。其方法是；烧热锅具，用刷子在锅具表面刷薄薄一层油；然后把章鱼小丸子生坯应下入章鱼煎锅中，随着锅中温度的升高，鱼丸的弹性就增强。待底部面糊成型，可以翻动时，用竹签将底部翻上来，让上面的面糊流下去，如此挑动几次，反复将面糊挑圆，并煎至金黄。但须注意的是：若温度低于60时，鱼丸会变性而失去粘性，成品结构松散，甚至散碎不成形；而温度若超过100时，鱼丸又会出现多纤维状，而影响其口感。理想的章鱼小丸子加热温度以控制在80~90之间，保持半小时为好。

章鱼小丸子<http://www.chunjianghuayue.com/>