

铜陵芝麻球稳定剂膨松剂 亿发食品诚信商家

产品名称	铜陵芝麻球稳定剂膨松剂 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

麻球改良剂的作用是什么

麻球改良剂是一种食品添加剂，主要用于改善和优化糯米粉及其制品的品质。其主要作用包括：提高成品色泽亮度，使表面光滑亮丽。2-3%的白油可代替猪油的添加量，芝麻球稳定剂膨松剂批发，且炸出来的产品颜色好、不油腻；同时能增加产品的松酥性及柔软度。它可以增强面团的延伸性和韧性，使得油炸后表皮更加膨大而达到脆皮效果。此外还能提高发酵耐力，让生胚在较长时间内保持不发硬的效果。这些特点使其成为制作传统糕点bukehuoque的一种成分。使用时请按照生产厂商的规定进行操作，并确保适量加入以避免任何食品安全问题。以上内容仅供参考，如需更详细的信息，可以咨询营养师或厂家获取

更多介绍和建议。

前期准备：芝麻球膨松剂70克/糯米粉500g克/水350克/绵白糖200克/少许的白芝麻

一.混合搅拌：先将芝麻球稳定剂膨松剂与白糖混合均匀，再加入水充分搅拌均匀至粘稠状（水量根据糯米粉酌情增减）

二.和面团：加入糯米粉把面团充分和均匀，没有断层没有碎面，表面光滑即可；

三.静置：盖上保鲜膜静置5-10分钟，可以避免沾手；

芝麻球稳定剂膨松剂说明:

1.改善芝麻球的口感，入口糯而不粘，筋而不硬。2.改善芝麻球的操作性，可以用凉水和面，可以用高速机生产。3.增大芝麻球体积，使炸制不开裂，提高生产效率。4.改善芝麻球的外观，使芝麻球颜色金黄，铜陵芝麻球稳定剂膨松剂，外焦里嫩。5.手工麻团40克面团可炸制直径7-9公分，芝麻球稳定剂膨松剂作用，组织结构如海绵网状，白皙，口感酥脆，放凉不塌架。

芝麻球稳定剂膨松剂的使用方法:将本品直接加入米粉中拌匀和面即可。

参考配方：糯米粉1000克、白糖35克、麻团改良剂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。

铜陵芝麻球稳定剂膨松剂-亿发食品诚信商家由亿发食品（德州）有限公司提供。亿发食品（德州）有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东德州的其它等行业积累了大批忠诚的客户。亿发带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事山东无铅油条膨松剂，油炸膨松剂，山东膨松剂的厂家，欢迎来电咨询。