

吉业升牌 食品级筋力源 饺子皮速冻助剂 生产厂家

产品名称	吉业升牌 食品级筋力源 饺子皮速冻助剂 生产厂家
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	发货地:湖北武汉 包装:25公斤/200公斤 型号:工业级
公司地址	湖北省武汉市黄陂区
联系电话	13545234822

产品详情

产品名称：食品级筋力源

主要成分：筋力源是一种复配食品添加剂，主要成分为碳酸钙、黄原胶、淀粉等

应用范围：鲜面条、挂面、豆蕻、方便面、牛肉面、生鲜面条、生鲜馄饨皮、生鲜水饺皮等生干面制品、生湿面制品、方便米面制品。功能作用：采用本品制作的生鲜面条口感筋道有咬劲、表面光滑，保鲜时间长，防止发酸、防止鲜面条发黑发暗发黄等变色现象。本品与筋力源(H)配合使用效果更佳！

用量：0.3-0.5%（以面粉计算）。

用法：将本品用温水溶解后加入和面水中。

相关技术：鲜面条加工工艺配方：高筋面粉95斤、淀粉5斤、盐0.3-0.5斤、筋力源(F)0.5斤、香兰素10-20克、水30-35斤。操作工艺：将面粉、淀粉干拌均匀，将盐、筋力源(F)、香兰素用温水溶解后加入和面水，然后搅拌加入混合好的面粉中，将和好的絮状面团放入压面机即可轧鲜面条。