

# 食品级优质防焦糖 量大从优 进口爆米花专用防焦糖

产品名称	食品级优质防焦糖 量大从优 进口爆米花专用防焦糖
公司名称	郑州奇华顿化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:进口 含量:99.5 ( % )
公司地址	河南 郑州市二七区 永安街35号院3号楼1单元16号
联系电话	86-37160389591 15738359919

## 产品详情

产品名称：ts韩国幼砂糖

规格：25kg/袋

产地：韩国

保质期：2年

成分：蔗糖

韩国白砂糖比普通砂糖更细，较易溶解，特别在打发蛋白时比较好溶解，烤出的蛋糕不会因为糖没溶解而出现褐色的小点（实为没有溶解的白糖颗粒）。

烘焙中,常常需要蛋白打发或者淡奶油打发的操作，普通绵白糖没有很好的摩擦性，容易结块，普通砂糖颗粒过大，在打发过程中不能完全溶解，所以这种幼砂糖最适合烘焙中的打法需要。是烘焙中必备的主配料。

我公司长期供应韩国原装进口精制细砂糖（精幼砂糖），质量保证，欢迎咨询采购！

韩国白砂糖的理化指标（韩国标准）：

**【产品特点】**：纯正细砂糖能及时溶解，使蛋白打发细腻稳定。比普通砂糖更细致,体积仅有普通砂糖的十分之一,更适合烘焙,普通砂糖因为体积大，不容易溶，所以做西点的效果并不理想。细砂糖在烘焙方面有着十分广泛的用途，很多手工制作都是使用细砂糖而非粗砂糖，我们平时家里使用的白糖/蔗糖就是粗砂糖来的哦！细砂糖在烘焙蛋糕方面更为常用，用它来打发鸡蛋，能让蛋糊的泡沫更为稳定，让你的制作更显完美。应该说幼砂糖不管是用在饼干，蛋糕的制作还是日常家用都是不错的选择!精制糕点面包、烘焙食品、果蔬罐头、咖啡饮品、休闲食品、复合调料、鸡精味精、保健食品、药物辅料、酒类饮料、出口食品等各类高中档食品制造的理想辅料。特点：颗粒精细，体积仅有普通砂糖的十分之一。目数均匀、色泽洁白、指标稳定、溶水性强、无杂质、甜度纯正，加入蛋清更容易打发，加入蛋糊中也不会有颗粒状哦~！韩国幼砂糖比普通砂糖颗粒更细，较易溶解，特别在打发蛋白时，易溶解的优点能使烤出的蛋糕不会因为糖没溶解而出现褐色的小点点（褐色小点实际是没有溶解的白砂糖颗粒）。纯正细砂糖能及时溶解，使蛋白打发细腻稳定。比普通砂糖颗粒更细，更适合烘焙，普通砂糖因为体积大，不容易溶，所以做西点的效果并不理想。精制幼砂糖即精制小粒砂糖，因其纯净度高，蔗糖份含量达到99.8%以上，水份含量极少。具有晶粒小、均匀、松散，易溶化，易贮藏，不易受潮结块等优点。是精制糕点面包、烘焙食品等各类食品制造的理想辅料。韩国产原装精制白砂糖，颗粒精细、目数均匀、色泽洁白、指标稳定、溶水性强，质量指标优于国产同类产品。

砂糖的主要作用：1、增加制品甜味，提高营养价值。2、表皮颜色，在烘烤过程中，蛋糕表面变成褐色并散发出香味。3、填充作用，使面糊光滑细腻，产品柔软，这是糖的主要作用。4、装饰饼干等西点表面，也非常漂亮。

本产品的型号是食品级，品牌是进口，含量是99.5（%），有效物质含量是99.5（%），产品规格是25\*1，执行标准是GB，主要用途是甜味剂，CAS是有，名称是防焦糖