

增筋剂 粉条米线方便面挂面

产品名称	增筋剂 粉条米线方便面挂面
公司名称	河南红杰化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:红杰 型号:食品级 类型:增筋剂
公司地址	河南 郑州市金水区 英协路50号
联系电话	037168830938 13837146621

产品详情

一，用于彩色豆腐、米豆腐，豆腐块、豆腐乳、卤豆腐、老豆腐，豆腐脑（工艺有别）可增加产量，做出的豆腐硬度弹性增加，口感筋道，豆腐色白细滑，手感硬挺，划开不淌水，油煎不破，可炒，可涮，消费者喜爱，同时具有防止豆浆粘连包布，解决石膏，卤水酸味问题的作用，是豆腐经营者创品牌的理想选择。

二，用于豆干，豆腐干、豆腐丝改变传统豆干化学增筋或没加增筋剂口感差，色暗，让豆干色香味俱全，安全卫生，好看好卖。本品能与豆制品中的蛋白质反应进行桥联，形成络合，生成良好的豆筋网状结构：一，使豆制品产生良好的弹性、延伸性、产出腐竹，豆皮久泡不碎久煮不

二，易成型，缩短了腐竹、豆油皮的挑皮时间，节省能源，提高单位时间劳动生产率，节省成本，添加量少。

三，使腐竹、豆油皮表面光亮，好看好卖。

四，延长保鲜期，无硬块，易复水，不复色。

五，产品无沉淀，不含任何违禁物品，全部由食品级原料精制而成。

六：可代替部分瓜尔豆胶、cmc、黄原胶、明胶、京脂、海藻酸钠等的赋形、膨化、稳定等多种功能作用，增强效果、降低成本。用量：以干豆计0.2-0.4%。

使用方法：做豆腐每百斤黄豆加(3斤面粉和增筋剂搅拌均匀，用温水或成糊状在点浆前倒入豆浆搅拌均匀)，做腐竹每百斤黄豆加10斤面粉，和本品一起用水搅成稀面糊，倒入缸内和豆浆一起搅拌均匀，然后加热烧开，点浆时使用石膏或卤水要比平时多用1/3。

使用范围：豆腐 腐竹 油皮增筋，增加豆制品的耐煮性。使用本品每公斤黄豆可

出品商：河南红杰化工产品有限公司技术李工：0371-68830938 13837146621

各位亲们，运费是按公斤算的哟！量大免运费哦！

本产品的品牌是红杰，型号是食品级，类型是增筋剂，有效物质含量是99（%），主要用途是浆水豆腐的增筋、增固、增加产出率