

商用酸奶机 鲜奶吧奶吧设备 酸奶冷饮柜 食品机器设备 全国联保

产品名称	商用酸奶机 鲜奶吧奶吧设备 酸奶冷饮柜 食品机器设备 全国联保
公司名称	商丘市梁园区星美制冷设备厂
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:浩博 型号:HB-300L
公司地址	河南省郑州市管城区未来路陇海路升龙凤凰城C区
联系电话	0371-55156867 15890628047

产品详情

问题解答1.如果没有“乳酸菌粉”作为发酵菌种时怎么办？最好以“乳酸菌粉”作为发酵菌种，也可用市售现成的酸奶作为菌种，但要注意含菌的标示及新鲜度，另也可以用已做好的酸奶，在食用前先留存少量作为下次制作时的菌种，但要注意容器消毒，及避免冷藏时受到污染。2.如何分辨酸奶已经做好？将容器慢慢倾斜，表面呈浓稠状或凝结成豆花状就表示酸奶已做好。3.自制酸奶可保存多久？为何有些市售酸奶可以保存半年以上？酸奶冷藏可保存10天左右，但前3天的酸奶最新鲜，活菌最多，品质最好，建议在一星期饮用完毕。可以保半年以上的市售酸奶，属于完全灭菌，已没有活性乳酸菌，此种产品只要常温保存即可。4.酸奶可以加热饮用吗？由于酸奶内的活性乳酸菌在高温下会被杀死，所以如果不想喝太冰的酸奶，最好将酸奶摆放在室温下回温，然后在30分钟内喝完，也可以用隔水加热的方式加温，但是温度不可以超过40度，避免活性菌被杀死。5.酸奶有“离水现象”还能饮用吗？当发酵时间过久时，酸奶会变得比较酸而且有透明的水跑出来，此为正常的“离水现象”，并非坏掉变质。这种水含有乳清蛋白，可和酸奶一起食用。6.什么情况下酸奶难成功？牛奶残存抗生素太多，会抑制有益菌的繁殖。2、牛奶不新鲜或购买回来后储存不当，以致滋生杂菌，干扰酸奶的正常发酵。3、发酵时间太短。7.酸奶发酵时间过长会坏吗？发酵时间过长会造成乳清分离，甚至形成蜂窝状，虽然没有坏，但闻起来少了一股香味，吃起来口感也差了一些，如果颜色出现橘红色或有起泡现象或是发出异味，表示变质不能食用。注意事项1.所用菌种酸奶不可以用加入果料的，更不可用果味酸奶。2.牛奶加热的温度如过高，会杀死酸奶中的乳酸菌造成发酵失败，如温度过低又会造成发酵缓慢，以摸着不烫手为度（微波炉加热常常会造成受热不均，应该用勺子搅拌一下再试温度）。3.不可用电饭锅的保温档进行发酵，因为保温的温度过高，保温发酵时，电饭锅必须断电。如果在冬天制酸奶，可以把瓷杯放在暖气上发酵。4.发酵容器用带盖瓷杯最好，硬塑料杯子也可，但如杯子质量不过关的话，加热消毒时容易变形。盖子很重要，乳酸菌是厌氧菌，无氧环境更有利于发酵。5.容器消毒最好不用消毒液，因为如果冲洗不干净，会杀死乳酸菌，使发酵失败。加热消毒是最安全的方法。6.有抗奶（含有抗生素）或还原奶（用奶粉还原成的牛奶）都不适合作制作酸奶的原料。7.菌种酸奶因为质量不稳定偶尔也会造成发酵失败。总之，多摸索，多实践，很快你就能成为自制酸奶的高手了。

产品实拍图：

本产品的加工定制是是，品牌是浩博，型号是HB-300L，杀菌设备类型是管式，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,饮品店设备,中餐店设备,西餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备，营销是特价，规格是55x62x190CM