天喜牌筋力源B-凉皮专用

产品名称	天喜牌筋力源B-凉皮专用
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	25.60/袋
规格参数	品牌:天喜牌 型号:袋装 1000克:每袋
公司地址	河南省开封市杞县
联系电话	0371-28660321 13937846180

产品详情

★商品名：天喜牌筋力源B型 型号：JLY-B 本品完全按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准GB2760-2014》及补充规定的品种、应用分类、使用范围、最大使用量、残留量等科学组方，并且按照《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则GB26687-2011》精心配制而成。本品已经通过山东省食品药品监督管理局生产许可，保障食品安全。用户按照本说明的用法用量生产制作的方便米面制品(食品分类号：06.07)、冷冻米面制品(食品分类号：06.08)既不会超标也不会超量。
★配料表：焦磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、碳酸钾、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠。
★应用范围：方便米面制品(食品分类号：06.07)、冷冻米面制品(食品分类号：06.08)。 ★功能作用：采用本品制作的方便凉皮(相对洁白)、酿皮、非发酵面皮、非发酵自熟面皮、卷馍等方便米面制品、冷冻米面制品口感筋道爽滑、色泽洁白(相对)，不易断裂、防止脱水老化变硬、提高出品率。 ★最大使用限量：8g/kg（以干米面计算）。方便凉皮、酿皮、非发酵面皮、非发酵自熟面皮等参考用量：1.5-2g/kg (以干面粉计算)。 ★使用方法：1.将本品用20倍常温水搅拌溶解，静止2小时后加入制作好的面浆中。2.将本品用温热水溶解后加入和面水中。 ★温馨提示：1.本品含有食用碱(碳酸钠)，色泽洁白是相对其他食品添加剂而
言，也会有食品轻微发黄现象。如果

当地凉皮是黄色的，可以采用筋力源A型
。2.本品不适用于直接用淀粉加工制作凉皮(实际为粉皮或拉皮)。3.采用淀粉和面粉混合制作凉皮时(免洗面筋法)，本品仅作试用品，可能达不到理想效果！4.按照GB2760规定：唯一可以用于凉皮、酿皮等方便湿面制品的防腐剂就是乳酸链球菌素。 ★价格及运费说明：免运费。
★应用资料：（本技术资料仅供购买本公司产品客户参考使用,严禁复制、拷贝用于其他商业目的!） ①.手工蒸凉皮制作技术资料：1.面粉10斤加35°C温水5斤和成面团，静止保温醒发30分钟。2.将面团放入常温水中揉洗出面筋，面浆过滤后放10-15°C环境低温沉淀5-8小时(如果制作的凉皮出现气孔、白点，说明面浆被杂菌感染，必须采用食品级二氧化氯清洗沉淀桶或池以及相关工具、喷洒房间，夏天采用空调降温。沉淀好的面浆要当天用完)。3.去掉面浆上部清水，搅匀后用婆美比重计测量面浆浓度为17-18波美度，再加入8-10克筋力源B型（提前2小时用10-20倍凉水溶解）、25克食盐高速搅拌均匀(兑好的面浆必须在30分钟内用完)。4.旋子擦薄油(擦油过多，凉皮裂口)放入开水上预热，再加入200克-300克凉皮糊，摇晃匀后放入开水锅内，盖锅，大火蒸2-3分钟即可出锅。5.将加工好的凉皮自然或空调降温彻底，然后，装入方便袋扎结实口密封包装,储存在温度10-15°C冷柜或空调房间。6.洗好的面筋放入开水烫1-3分钟，捞出

降温后加0.2%酵母、0.2-0.3%筋力源Z型
，放25-35°C环境静止发酵30-50分钟，再放入蒸笼蒸20-30分钟，熄火后停3分钟掀锅盖、出锅。 ②.凉皮机蒸凉皮技术资料：1.面粉100斤加35°C温水50斤和成面团，静止保温醒发30分钟。2.将面团放入洗面机，加入2-3倍常温水揉洗出面筋，面浆过滤后放10-15°C环境低温沉淀5-8小时(如果制作的凉皮出现气孔、白点，说明面浆被杂菌感染，必须采用食品级二氧化氯清洗沉淀桶或池以及相关工具、喷洒房间，夏天采用空调降温。沉淀好的面浆要当天用完)。3.去掉面浆上部清水，搅匀后用婆美比重计测量面浆浓度为17-18波美度，再加入80-100克筋力源B型（提前2小时用10-20倍凉水溶解）、25克食盐高速搅拌均匀(兑好的面浆必须在30分钟内用完，如果生产量比较大，必须分多次兑浆，不能一次兑完，否则可能凉皮质量前后不一样)。4.开动机器和锅炉预热，然后，将面浆加入料斗(如果蒸出的凉皮有水纹或气孔，必须在下料口安装小风扇，对蒸箱吹入微风就能解决水纹问题)，开始蒸制凉皮。5.将加工好的凉皮自然或空调降温彻底，然后，装入方便袋扎结实口密封包装,储存在温度10-15°C冷柜或空调房间。6.洗好的面筋放入开水烫

1-3分钟，捞出降温后加0.2%酵母、0.2-0.3%筋力源Z型
，放25-35°C环境静止发酵30-50分钟，再放入蒸笼蒸20-30分钟，熄火后停3分钟掀锅盖、出锅。 ③.自熟凉皮、斡面皮技术资料：1.小麦淀粉50斤、面粉40斤、土豆或红薯、木薯淀粉10斤等干拌均匀成混合粉。2.筋力源B型0.2-0.5斤、食盐0.5-0.8斤搅拌撒入100-130斤水中，彻底溶解2小时以后加入混合粉，高速搅拌成淀粉面糊后过滤。3.将制作好的淀粉面糊放入自熟机加工凉皮、面皮。将加工好的凉皮自然或空调降温彻底，然后，装入方便袋扎结实口密封包装,储存在温度10-15°C冷柜或空调房间。6.自熟凉皮没有面筋，

可以使用谷元粉加酵母和筋力源Z型发酵制成湿面筋。具体做法点击链接[筋力源Z型]查看。 ④.机蒸凉皮、擀面皮（免洗面筋）技术资料：1.小麦淀粉60斤、高筋面粉25斤、红薯（或木薯）淀粉15斤等干拌均匀成混合粉，搅拌撒入140-180斤（淀粉品种不同加水量不同）水中，用[电钻搅拌器]高速搅拌均匀，静止发酵2-5小时。2.筋力源B型0.2-0.3斤加入10-20倍凉水静止2小时以后，加入食用盐0.5-0.8斤搅拌溶解，再加入混合粉糊，用[电钻搅拌器]高速搅拌成淀粉面糊后过滤。3.将制作好的淀粉面糊放入凉皮机加工凉皮、面皮。4.将加工好的凉皮自然或空调降温彻底，然后，装入方便袋扎结实口密封包装,储存在温度10-15°C冷柜或空调房间。5.自熟凉皮没有

面筋，可以使用谷元粉加酵母和筋力源Z型发酵制成湿面筋。具体做法点击链接[筋力源Z型]查看。 ⑤.卷馍制作方法：1.面粉10斤加35°C温水5斤和成面团，静止保温醒发30分钟。2.将面团放入常温水中揉洗出面筋，面浆过滤后放10-15°C环境低温沉淀5-8小时。3.去掉面浆上部清水，搅匀后用婆美比重计测量面浆浓度为14-16波美度，再加入10-15克筋力源B型（提前2小时用凉水溶解）、25克食盐搅拌均匀，加入1斤高筋面粉，用[电钻搅拌器]高速搅匀。4.然后，取250-300克面糊倒入平底锅（锅内预先擦点油），烙熟即可。5.洗好的面筋放入开水

烫1-3分钟，捞出降温后加0.2%酵母、0.2-0.3%筋力源Z型
，放25-35°C环境静止发酵30-50分钟，再放入蒸笼蒸20-30分钟，熄火后停3分钟掀锅盖、出锅。6.将面筋撕碎加入炒菜、调味酱，用烙好的卷馍面皮包好，即可食用。