

天喜牌筋力源T--做粉条好助手

产品名称	天喜牌筋力源T--做粉条好助手
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	65.00/袋
规格参数	品牌:天喜牌 型号:袋装 每袋:1000克
公司地址	河南省开封市杞县
联系电话	0371-28660321 13937846180

产品详情

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!）

干粉条、宽粉配方：土豆（木薯、红薯、芋头等）淀粉100斤、筋力源T型0.3-0.6斤、30度温水（也可以全部用热水）50-60斤（淀粉品种不同加水量不同）。工艺：将筋力源T型与5斤淀粉(芡粉)干拌均匀，用2-3斤温水调糊，冲入开水10斤打成芡糊，再用[电钻搅拌器]高速搅拌成均匀糊状。将打好的热芡糊与其它95斤淀粉和匀，再加其余温水（加入脱氢乙酸钠）和成粉团。降温至25度放入漏粉机，将粉条漏入开水锅内煮熟，粉条飘上来以后马上捞入凉水降温。或将粉团放入自熟机（自熟机添加0.3%）加工成粉条，将加工好的粉条用风扇降温。然后，熟化阴干8-12小时或冷冻、浸泡、搓开、晒干、包装。

鲜粉条、宽粉配方：土豆（木薯、红薯、芋头绿豆等）淀粉100斤、筋力源T型0.3-0.8斤、脱氢乙酸钠50克(本品为防腐剂，现做现卖的鲜粉条可以不加防腐剂)、50度温水50-60斤(淀粉品种不同加水量不同)。工艺：将筋力源T型与5斤淀粉(芡粉)干拌均匀，用2-3斤温水调糊，冲入开水10斤打成芡糊，再用[电钻搅拌器]高速搅拌成均匀糊状。将打好的热芡糊与其它95斤淀粉和匀，再加其余温水（加入脱氢乙酸钠）和成粉团。降温至25度放入漏粉机，将粉条漏入开水锅内煮熟，粉条飘上来以后马上捞入凉水降温。或将粉团放入自熟机加工成粉条，将加工好的粉条用风扇降温。然后，熟化阴干8-12小时、浸泡、搓开、真空包装。如果不真空包装，储存温度10-15 比较合适。

粉皮机蒸粉皮、拉皮配方：红薯（或土豆）淀粉80斤、木薯淀粉20斤、筋力源T型0.3-0.8斤、脱氢乙酸钠50克(本品为防腐剂，现做现卖的和晒干或烘干的粉皮不用加氢乙酸钠)、50-55度温水200-300斤（淀粉品种不同加水量不同。工艺：将筋力源T型与5斤淀粉(芡粉)干拌均匀，用2-3斤温水调糊，冲入开水10斤打成芡糊，再用[电钻搅拌器]高速搅拌成均匀糊状。将打好的热芡糊与其它95斤淀粉混合，再加其余温水（加入脱氢乙酸钠）高速打搅成均匀粉糊。然后，加入粉皮机料斗，通过钢带蒸熟，过热水后切条，入冷水降温。捞出后沥干水分，降温透彻后真空或密封包装，也可晒干或烘干包装销售。如果不真空包装，储存温度10-15 比较合适。

手工蒸粉皮、拉皮配方：红薯（或土豆）淀粉80斤、木薯淀粉20斤、筋力源T型0.3-0.8斤、脱氢乙酸钠50克(本品为防腐剂，现做现卖的和晒干或烘干的粉皮不用加氢乙酸钠)、50-55度温水200-300斤（淀粉品种不同加水量不同。工艺：将筋力源T型与5斤淀粉(芡粉)干拌均匀，用2-3斤温水调糊，冲入开水10斤打成芡糊，再用[电钻搅拌器]高速搅拌成均匀糊状。将打好的热芡糊与其它95斤淀粉混合，再加其余温水（加入脱氢乙酸钠）高速打搅成均匀粉糊。然后，将旋子擦油、预热，加入淀粉糊，摇匀摊平，放入开水锅，蒸至发白色，灌入热水，烫至粉皮透明，倒出热水，一分钟后提出旋子放入凉水槽，冰凉后揭出粉皮。每张之间擦点油叠好，外卖时要降温透彻，再真空或密封包装销售，也可晒干或烘干包装销售。如果不真空

包装，储存温度10-15 比较合适。