

天喜牌筋力源Z,魔域豆腐，蒸面筋好助手

产品名称	天喜牌筋力源Z,魔域豆腐，蒸面筋好助手
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	40.00/袋
规格参数	品牌:天喜牌 型号:袋装 重量: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

商品名：天喜牌筋力源Z型 型号：JLY-Z 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各类食品(例外食品除外)既不会超标也不会超量。 配料表：黄原胶、碳酸钠、微晶纤维素。

应用范围：各类食品(例外食品除外)。 功能作用：采用本品加工制作的魔芋豆腐、豆腐干等魔芋制品、豆类制品等凝固结实、筋道有咬劲、不易出水、出品率高。采用本品加工松花蛋口感筋道有弹性，花纹清晰，色泽纯正。采用本品蒸面筋、老面馒头等面粉制品膨松筋道、防酸、防干裂。

最大使用限量：按生产需要适量添加。魔芋豆腐参考用量：6-12g/kg
(以魔芋粉计算)。松花蛋参考用量：20-50g/kg

(以水和鸭蛋总量计算)。蒸面筋、老面馒头等参考用量：2-15g/kg

(以干面粉计算)。豆腐干参考用量：10-20g/kg (以豆腐干和水总量计算)。 使用方法：1.将本品用温热水溶解后加入面制品中或煮制好的魔芋水中。2.将本品直接加入煮豆腐干的水中。3.将本品用热水溶解后加入其它配料浸泡腌制鸭蛋。 温馨提示：1.本品含有食用碱，制作魔芋豆腐时达不到氢氧化钙的效果。采用本品制作的魔芋豆腐在环境温度或储存温度高于15度也会变软，因此本品不适合夏天制作魔芋豆腐使用，只适合冬天使用。2.本品不含防腐剂，制作松花蛋时应添加食品加工助剂硫酸铜杀菌消毒。

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!)

魔芋豆腐制作新做法：魔芋精粉0.8斤、玉米或小麦淀粉0.2斤、筋力源Z型25~50克、魔芋豆腐增白剂0.1斤。工艺：先将精粉与淀粉拌匀，加凉水溶解，加入40-60倍的开水中，继续熬至完全溶解，加入筋力源Z型、增白剂搅拌溶解，继续加热5分钟即可出锅，倒入模具，彻底降温凝固后即为魔芋豆腐。

蒸湿面筋做法：湿面筋10斤、筋力源Z型10-30克、食用盐30-50克、酵母10克、温热水少许。工艺：先提前两个小时将筋力源Z、食用盐用温热水溶解，然后再加入10克酵母搅拌溶解。将洗好的湿面筋放入开水烫漂1-3分钟，捞出后降温至30-40℃，再用粗一点的棍子在面筋上捅许多窟窿，倒入筋力源Z型、食用盐、酵母溶液，揉搓均匀(如果水分比较多，可以加点干面粉)。常温静止醒发2-5小时，低温10-15℃静止醒发8-12小时，上笼蒸熟，熄火后停5分钟掀锅。 谷元粉做面筋做法：谷元粉(面筋粉)9斤、特精粉1斤、筋力源Z型0.08-0.15斤、酵母30-50克、食用盐50-100克、温水13-15斤。工艺：先提前两小时把食用盐、筋力源Z型放入温水中溶解，再将酵母加入搅拌溶解，然后将谷元粉、面粉干拌均匀，慢慢撒入水

中，边撒边搅拌，和成面筋团。然后将面浆团常温静止醒发2-5小时，或低温静止醒发5-8小时，上笼蒸熟，熄火后停5分钟掀锅。