

筋力源M,烩面，刀削面，板面饸烙面增筋耐煮剂

产品名称	筋力源M,烩面，刀削面，板面饸烙面增筋耐煮剂
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	28.00/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M型 型号：JLY-M 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生湿面制品(食品分类号：06.03.02.01)既不会超标也不会超量。

配料表：黄原胶、六偏磷酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钾、食用玉米淀粉。

应用范围：生湿面制品(食品分类号：06.03.02.01)。

功能作用：采用本品加工制作的烩面、扯面、饸烙面、板面、抻面、刀削面等生湿面制品口感筋道爽滑有嚼劲，制作好的面条不易脱水干缩、保持鲜亮状态。

最大使用限量：8g/kg（以干面粉计算）。

使用方法：1.将本品用温热水溶解后和入面团中。2.将本品与干面粉拌匀使用。

温馨提示：1.本品含食用纯碱(碳酸钠)，生鲜湿面存放3个小时以上就会变色，可以添加0.06%富马酸(护色剂)进行解决。2.本品不含防腐剂，没有防腐保鲜作用，生鲜湿面保鲜可以添加0.025%丙酸钙或丙酸钠，也可以采用食用酒精杀菌消毒。生鲜湿面必须放冷柜8-15 保鲜存放。3.生湿面制品(食品分类号：06.03.02.01)不包括采用杂粮(比如:玉米面、荞麦面等)面粉制作的面条、豆蕻等杂粮制品，生产加工杂粮制品(食品分类号：06.04.02)可以使用筋力源W型。4.加工生产黄色生湿面制品可以添加0.1%栀子黄，直接加入和面水中即可。

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!）

.牛肉板面做法配方：面粉1000克、盐8克、筋力源M型5-8克，水460-500克。工艺：将筋力源用温水溶解后加入水中，食用盐直接加入和面水中，然后加入面粉和匀，再醒发30分钟即可拉制板面。将醒好的面团反复揉搓后，制成直径为3厘米粗、长15厘米的小面棒，再涂上色拉油，码在案板上，盖上湿布，醒1小时即可。做板面时，案板上排好3根小面棒，先用擀面杖顺长在三个面棒上擀一下，然后左手捏三个头，右手捏三个头，稍抻一下，猛举过头顶，手在空中下落抻拉，狠狠地摔在案板上。反复几次，边摔，边拉，边闪，板面因此而得名。

.手工烩面做法配方：高筋面粉10斤、精盐100克、筋力源M型40克、水4.6斤、色拉油适量。工艺：1.将筋力源用温水溶解加入面粉中，再将盐加入和面水搅拌溶解，加入面粉中，然后揉成稍硬的面团后，盖上湿纱布饧约10分钟。将面团反复揉搓，然后再给面团盖上湿纱布饧约10分钟。揭开纱布，再揉搓至面团表面光滑，接着将面团搓成直径约6厘米的长条，然后下成每个重125克（湿重）的剂子。2.将每个面剂搓成长15厘米、直径约2.3厘米的圆条，盖上湿纱布饧约5分钟后，再用擀面杖擀成15厘米长、8厘米宽、1.5厘米厚的长方形面片，并在面片上均匀地抹少许色拉油，即成烩面面坯，将其整齐地摆入托盘内，用保鲜膜盖严，约20分钟后即可进行抻、拉。

.机器轧烩面做法配方：高筋面粉9.5斤、谷元粉0.2-0.5斤、精盐50-100克、筋力源M型10-15克、筋力源H型15-25克、丙酸钠或丙酸钙1.2克(本品为防腐剂，现做现卖的烩面可以不加防腐剂。长时间保存的烩面也可以不加防腐剂，采用食用酒精喷雾消毒。烩面储存温度8-15 比较合适)、富马酸3克(本品为护色剂，防止烩面发黄发黑)、水3.5-4斤、色拉油适量。工艺：先将谷元粉、筋力源H型拌入干面粉，再将筋力源M型、食用盐、丙酸钠或丙酸钙、富马酸用温水溶解加入面粉中，然后和成稍硬的面团后，盖上湿纱布饧约30-50分钟后，再用轧面机轧成面片(一般轧面次数8-12遍，轧面次数越多，面片越筋道，但过度轧面会导致面片透明)，切开并在面片上均匀地抹少许色拉油，即成烩面面坯，将其整齐地摆入托盘内，用保鲜膜盖严，约20分钟后即可进行抻、拉。

.刀削面制作工艺配方：高筋面粉3斤、食用盐15克、筋力源M型10-15克、筋力源H型10克、富马酸0.9克(本品为护色剂，防止刀削面发黄发黑)、水1.5斤。工艺：先将筋力源H型与干面粉拌匀。将食用盐、筋力源M型、富马酸用温水溶解后加入和面水中，再加入面粉和成稍硬的面团，静置醒发30-50分钟，再次揉面10分钟，即可制作刀削面。

.担担面做法配方：面粉500克，筋力源M型2-4克、红辣椒油100克，芝麻酱75克，川冬菜100克，葱花50克，花椒面2.5克，红酱油125克，蒜末50克，豌豆尖200克。工艺：1用富强粉500克、筋力源M型4克加水125克和面，和匀后擀成片，再切成细面条。2将以上佐料（按5碗计算）装入5个小碗内，每碗加入高汤少量，待面条煮好后挑在碗内即成。产品特点：味麻辣，色鲜红。

.饸饹面做法配方：荞麦面300克、面粉700克、食用盐5-8克、筋力源M型2-3克、筋力源H型3-5克、富马酸0.6克(本品为护色剂，防止饸饹面发黄发黑)、水350-400克。工艺：1、荞麦面、面粉、筋力源H型混合均匀。食用盐、筋力源M型、富马酸加入温水中溶解，再加入混合粉，揉成面团后醒30-50分钟。3、醒好的面团揪一小团塞到饸饹机里，转动旋转杆，把挤出来的面条下到锅中煮熟，然后过凉水。4、荞麦条盛碗中，浇入汤汁、放上菜料、浇点辣椒油即可。