

天喜牌泡多源Q-麻园，炸糕专用

产品名称	天喜牌泡多源Q-麻园，炸糕专用
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	58.00/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：天喜牌泡多源Q型 型号：PDY-Q 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发酵面制品(食品分类号：06.03.02.03)、油炸面制品(食品分类号：06.03.02.05)、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)、焙烤食品(食品分类号：07.0)、食用淀粉(食品分类号：06.05.01)、预制肉制品(食品分类号：08.02)、熟制肉制品(食品分类号：08.03)、冷冻水产品(食品分类号：09.02.01)、冷冻鱼糜制品(食品分类号：09.02.03)既不会超标也不会超量。

配料表：葡萄糖酸-δ-内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、食用玉米淀粉。 应用范围：发酵面制品(食品分类号：06.03.02.03)、油炸面制品(食品分类号：06.03.02.05)、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)、焙烤食品(食品分类号：07.0)、食用淀粉(食品分类号：06.05.01)、预制肉制品(食品分类号：08.02)、熟制肉制品(食品分类号：08.03)、冷冻水产品(食品分类号：09.02.01)、冷冻鱼糜制品(食品分类号：09.02.03)。 功能作用：采用本品制作的速冻麻圆、芝麻球、炸糖糕、油煎包、速冻炸鱼段、速冻虾球、速冻鱼糕、鱼豆腐、烤馒头、干吃面、油炸猪皮、油炸凤爪、速冻馒头、速冻包子、速冻花卷等膨松个大饱满、口溶性好，冷冻不干缩、不碎裂。食用淀粉添加本品后制作的各类食品膨松个大饱满、口溶性好，冷冻不干缩、不碎裂。 最大使用量：50g/kg（以成品计算）

使用方法：1.将本品与干米面粉拌匀后使用。2.将本品用凉水溶解后使用。

风险警示：

生产制作油炸冷冻空芯麻圆要求技术性非常高，特别是配料选择、工艺流程、发酵环境温度与时间、油炸温度与火候等都要根据各自实际情况进行细心试验掌控，我公司只是提供技术资料和技术咨询，不属于技术服务部，技术资料仅供参考，因此没有发酵经验、油炸经验、食品制作经验的朋友，请不要误认为有了“泡多源Q型、筋力源V型”就能做成做好空芯麻圆，而盲目购买本公司产品，初次失败的可能性很大，只有部分有相关经验与研精神的用户取得了成功。购买本品前请务必“三思而后行”，以免日后无法接受失败的结果。

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!）

速冻海绵空

心麻圆：优质水磨糯米粉9.5

斤、烘焙专用奶粉0.5斤、泡多源Q型150-250克、筋力源V型

30-50克、猪油50-100克、白糖2-3斤、水6.5斤。工艺：白糖3斤加水1.5斤烧开，再添加柠檬酸3克，继续小火熬20分钟，即为糖浆。将米粉加入烘焙粉、泡多源、筋力源V型干拌均匀。再加入糖浆、水5斤、猪油，和成面团，盖上低温10-15℃醒发15-20小时（常温醒发4-8小时）。然后，揪成40克小团，搓圆成型，沾点糖浆，再沾上芝麻，然后，放入盒中冷冻或油炸。油炸时要先常温解冻(如果不预先解冻就直接油炸，不膨松！)，再低温入锅温度100℃，慢慢加温升至160℃，不停翻动，炸至酥脆，大约炸16分钟左右。

速冻夹心麻圆：优质水磨糯米粉10斤、泡多源Q型100-150克、猪油0.2-0.3斤、白糖3斤、馅料适量、水6.5斤。工艺：白糖3斤加水1.5斤烧开，再添加柠檬酸3克，继续小火熬20分钟，即为糖浆。将糯米粉加入泡多源干拌均匀。再加入糖浆、水、猪油，和成面团，盖上低温10-15℃醒发12-15小时（常温醒发3-6小时）。然后，揪成40克小团，搓圆，压平，包馅，成型，沾点糖浆，再沾上芝麻，然后冷冻或油炸。油炸时要先常温解冻(如果不预先解冻就直接油炸，不膨松！)，再低温入锅温度100℃，慢慢加温升至160℃，不停翻动，炸至酥脆，大约炸16分钟左右。

油炸糖糕做法：配方：高筋面粉1000克、白糖200克（夹心带馅糖糕不加白糖）、泡多源Q型10-30克、88-95℃热水1300克。工艺：1.将泡多源、白糖(夹心带馅糖糕不加白糖)与干面粉拌匀，然后淋入热水，一边加热水一边用擀面杖由慢至快搅拌，搅数十圈至面团粘稠，且看上去有一层一层的感觉时，即可。2.制作糖糕的方法通常有两种。一是将加了糖的烫面团，根据需要制成50~100克不等的小剂，分别在每个剂子表面抹一层油后，或拍成厚1.5厘米、直径约3厘米的圆饼，或是将抹有油的面剂制成椭圆形的饼，入油锅炸制。二是烫面时未加糖的烫面团，则要包入馅

心（如红糖、豆沙、果酱、莲蓉等），在包制时，注意不要把馅心沾到糖糕表面，否则炸制时会出现黑斑点。3.炸制糖糕的方法先把炸锅置火上，烧热后注入半锅油，待油温烧至五成热时，逐个下入糖糕生坯。下锅后，切忌用勺推动糖糕生坯，以免糖糕坯相互挤压变形，不过可以用快速晃锅的方法使糖糕不粘连且不接触锅底。待糖糕浮起时，可以离火（或将火调成最小）再“僵”炸5分钟，捞出沥油。注意：“僵炸”是炸制糖糕的技术关键。如果长时间用大火或中火炸制，糖糕会出现外熟内生（俗称“溏心”）现象，甚至会因内部空气膨胀，使糖糕爆裂。另外，若是没采用“僵炸”的方法，那炸成的糖糕会干瘪无光，有如“死”饼。

油煎包做法：配料：五花肉肉馅适量，香芹叶适量，中筋面粉300克，泡多源Q型3-6克，奶粉10克，香油2勺，蚝油2勺，酱油2勺，盐少许，葱姜水适量，黑芝麻适量，香葱碎，适量温水170克，酵母4克。工艺：1.酵母溶于温水中，静置5分钟，面粉加入奶粉、酵母水、泡多源Q型和成软面团，包上保鲜膜发酵，面团发至原来的1.5倍到2倍大，呈现蜂窝状；用手轻轻将面团挤压排除气泡。2.肉馅中加入香油、蚝油、酱油各2勺、盐少许、葱姜水，拌匀腌制15分钟；香芹叶子择洗干净沥干，切碎，肉馅中放入香芹叶搅拌至上劲。3.把松弛好的面团再揉几下，切成剂子，擀成包子皮，面皮包入馅料，打褶成包子坯。4.平底锅倒少许油，加热后，把包子一个个码在锅底，小火加热让油把包子底部煎脆，把淀粉水倒入锅中，盖锅盖大火烧开，中小火加热，

煎至约5分钟至水收干，听到吱吱作响声，撒上黑芝麻、香葱碎，盖盖子焖1分钟，即可出锅。 鱼糕、鱼

豆腐做法：1、粉碎：将准备好的鱼肉10斤、肥肉1斤按比例放入绞肉机绞磨成肉馅。一般2-3次。2、制浆：先将0.4-0.6%的富磷联C型

用少量的凉水（水温越低越好）溶解，再将鱼肉和肥肉馅掺倒入拌匀，然后倒入磨浆机，一般磨2-3次，越细越好，手摸感觉不到有鱼刺即可。3、均化：将制好的浆倒入搅拌机内，然后加入2-7斤淀粉（依据个人成本核算添加）、盐进行搅拌将其韧劲打出，然后再添加1-3%泡多源Q型（以成品计算，预先用少许凉水溶解）、蛋清15个、0.05%味精、1-2%白糖等配料，再按比例加入另一部分的水（总加水量约7-15斤），再开机搅拌，继续搅成色泽乳白而明亮、细腻滋糯而松泡的鱼糝（搅好的鱼糝能入水而不散方可）。4、鱼豆腐成型：将干净无毒的塑料薄膜或纱布垫入蒸锅模盒内，或者用茶油在模盒内均匀涂抹，再放入搅好的鱼糝，整平表面，加入量为模盒的七分高为宜。一般在浆均时蒸锅的水要烧开，以免因浆停顿时间过长，浆体发生沉淀，影响产品效果。加温时间视浆料厚薄而定，一般在20-30分钟。火、温要适中，否则会使鱼豆腐膨胀过大，影响产品质量。判别产品是否蒸熟的方法：用干净的筷子从豆腐中插入

，拔出筷子看筷子是否沾有浆料，无浆料说明已熟，否则需要再蒸。直到蒸熟为止。最后，将搅匀的蛋黄均匀涂于热的鱼豆腐表面即可。出蒸锅后，马上要撒点冷水或用保鲜膜包好，以免风干皱皮和褐变。

油炸猪皮做法：配料：生猪皮100斤、泡多源Q型8-12斤、植物油适量。做法：1、生鲜猪皮(冷冻猪皮应先用清水浸泡解冻，干猪皮应先用清水浸泡至柔软)清洗干净后放入清水锅里，大火煮开后改小火煮制猪皮变厚变色。捞出煮好的猪皮，晾凉后用刀刮掉肉皮里层的油脂。2、将泡多源Q型加入150斤凉水搅拌溶解，放入处理干净油脂的猪皮浸泡10-15小时，然后用刀裁成5厘米宽的长条，用线穿起来挂到通风阴凉处晾干。3、一般凉7天左右，猪皮即可干燥，猪皮晾干到用手能掰断的程度。4、锅里倒入植物油，油七成热时放入猪皮干，小火炸制猪皮蓬松颜色变黄即可。把炸好的猪皮捞出控净油，备用。5、炸好的猪皮放到开水锅里煮过后再浸泡6小时左右，猪皮即可变软膨胀且富有弹性。6、泡好的炸猪皮凉调、烧汤、或与其他菜蔬烹制均可。

速冻包子、馒头、花卷、花糕配方：中筋面粉或馒头包子专用粉10斤、酵母50-100克(冷冻生坯必须使用鲜酵母)

、泡多源Q型50-250克、筋力源V型

50-150克、猪油30克、白糖200克、食用盐10-20克、25-30 温水5斤。工艺：将泡多源加入所有和面水中，搅拌溶解。筋力源V与所有干面粉拌匀，再将酵母用35度温水化开拌入面粉中。然后将白糖、食用盐、面粉、猪油等依次加入和面水中，和成面团，放入醒发箱静止醒发25-30分钟(醒发箱湿度75度、室温38度)(如果采用包子机成型可以不醒发，直接成型、冷冻生坯)，取出面团制作包子、馒头、花卷成型。将做好的包子、馒头、花卷入冷库速冻(为了防止冻裂，可以用保鲜膜或包装袋密封，然后先放-18 冷冻，再放28)。蒸制时放25 左右常温解冻彻底，然后放入蒸笼蒸10-20分钟，熄火后3-5分钟再掀锅盖出笼。

虎皮凤爪做法：原料：凤爪500克、OK酱20克、豉油皇30克、草菇老抽1克、葱姜20克、糖2克、味精1克、泡多源Q型10-25克、柠檬酸少许、胡椒粉0.1克、黄酒2克、茴香1只、汤500克、清油15克(实耗)

。做法：1. 剪去鸡爪尖，拆去爪上大骨，洗净。冷水锅中烧开，放入凤爪煮5分钟取出，再放入泡多源Q型溶液浸泡2-5小时。洗净、沥干或用风扇吹干。2.油烧热，放入鸡爪，炸至金黄，皮起皱时捞出，放冷水中泡2小时至皮涨发。3，锅中放汤、OK酱、豉油皇、草菇老抽、糖、茴香、胡椒粉、黄酒、葱姜和鸡爪，烧开后盛入碗中上笼蒸酥，取出放锅中加入味精，滴上几滴柠檬酸，收紧汁水后装入煲中烧热即成。

速冻披萨饼做法配方：高筋面粉1000克、白糖10克、精盐20克、奶粉30克、鸡蛋2个、精炼植物油50克、泡多源Q型10-20克、佳多酶C型

0.3-0.5克、酵母20-30克、温水500克。制法：先将酵母用温水溶解，加入面粉。再将所有原料放入搅拌机

内，再加入其余温水，拌和均匀成面团。随后将面团分成5个小剂子，并搓成球形，盖上保鲜膜，饧发50分钟~2小时。电饼铛锅底薄薄刷一层油，通电预热，将饧好的面擀成0.5cm厚的薄饼，平摊在锅底，用叉子扎一些小孔，在面饼上均匀涂抹一层蕃茄酱，撒上少许奶酪丝，再依次撒上甜玉米、豌豆、香肠片、红椒丁和黑胡椒，最后再均匀地摆上一层奶酪丝。盖上盖子，小火烙20分钟即可。

速冻手抓饼制作方法：高筋面粉1000克、盐10-15克、白糖5克、泡多源Q型10-20克、乙基麦芽酚0.3克、五香粉10克（可不加）、葱花50克、猪油或起酥油150~250克、开水300克、凉水180克。工艺：500克面粉与泡多源干拌均匀。盐、白糖、乙基麦芽酚加入开水溶解，再加入另外500克面粉。然后将两种面粉搅拌到一起，加入凉水揉成面团，发酵20-50分钟，降温后揪成长条，擀成长面皮，面皮刷猪油后撒上五香粉、葱花，再多层叠到一起，拧几圈，静止10分钟后轧成圆饼，烙熟后中间切一刀，甩松散即可。