

吉利丁粉低价批发--食用级明胶

产品名称	吉利丁粉低价批发--食用级明胶
公司名称	安徽亳州亿威龙明胶加工厂
价格	36.00/千克
规格参数	品牌:亿威隆 型号:250冻力 包装形式:编织袋
公司地址	安徽省合肥市庐阳区亳州路158号
联系电话	0592-6120202 18050050868

产品详情

吉利丁又称明胶或鱼胶，由英文名 Gelatin 译音而来。它是从动物的骨头（多为牛骨或鱼骨）提炼出来的胶质，主要成分为蛋白质。组成明胶的蛋白质中含有18种氨基酸，其中7种为人体所必需。除16%以下的水分和无机盐外，明胶中蛋白质的含量占82%以上，是一种理想的蛋白源。

吉利丁粉的营养价值：

组成明胶的蛋白质中含有18种氨基酸，其中7种为人体所必需。除16%以下的水分和无机盐外，明胶中蛋白质的含量占82%以上，是一种理想的蛋白源。

吉利丁粉的食用方法：

软化

吉利丁片为了方便保存，在加工制作过程中需要脱水干燥处理，所以在制作甜品时如果要使用吉利丁片，必须先在冷水里面软化。具体操作方法是，取一个碗倒入适量冷水，放入吉利丁片，用叉子来回搅拌，吉利丁片便会在冷水中膨胀，这也就是甜品培训课程中常说得“软化”。这里要注意，一般情况下4汤匙的冷水可以软化7g左右的吉利丁，如果是吉利丁粉软化过程大概需要两分钟，吉利丁片则需要15分钟。

融化

软化过后的吉利丁需要使用隔水加热的方法使之融化，当吉利丁呈现透明清晰的状态时，迅速将其倒入液体配料中并充分搅拌均匀，不然吉利丁会粘在盆底。甜品制作好开始冷冻时吉利丁也会随之胶化，如果想要加快胶化速度，这里可以采取泡冰浴的方法，将甜品糊隔着冰水搅拌，直至你用勺子将其勺起然后倒回盘里时甜点糊呈丘状。

吉利丁粉的食用技巧：

- 1.用吉利丁制作的甜品需冷藏保存，在温热的环境下很容易融化变形。
- 2.用吉利丁制作的甜品最好密封保存，防止表面产生胶质表层。
- 3.糖会降低吉利丁的凝结程度，所以制作的甜品糖分越多，就越软。
- 4.吉利丁融化时，切忌加热至沸腾，会使吉利丁失去凝结力。