包子馅抱团剂 汤圆改良剂 抱团剂

产品名称	包子馅抱团剂 汤圆改良剂 抱团剂
公司名称	河南隆霄生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河南隆霄 型号:食品级
公司地址	郑州市惠济区曹村坡村168号
联系电话	0371-63628003 18638665883

产品详情

包子馅抱团剂 汤圆改良剂 抱团剂 河南隆霄生物科技有限公司专门为小麦制粉业及肉制品行业提供专用品质改良剂系列，如方便面、挂面、馒头、面条及速冻饺子、汤圆、丸子、烤肠等专用品质改良剂,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业! 联系电话：0371-67987333 网址：http://www.longxiaohn.cn 饺子好吃馅难拌。一是因为这是个“ 力气活 ”， 费时费劲；二是因为拌馅也是个“ 技术活 ”， 拌不好肉馅容易出汤，煮出的饺子就容易破皮了。但其实，解决这两个问题并不是什么难事，只需在拌馅时加点土豆末。 1.首先，准备一个小土豆，洗净去皮，放入锅内蒸熟。
2.其次，略微晾凉后将其切成米粒大小的碎末。 3.最后，将土豆末连同葱、姜、蒜、料酒、盐等调味料一同放入盛有肉馅的容器中，按同一方向搅拌。你会发现，不一会儿，馅就变得黏稠上劲了，省时又省力。 这样调出的馅，肉汤菜汁会被土豆吸收，营养流失少。其实，不只是做饺子馅可以加土豆末，其他带馅的食物都可采用这个方法。 另外，包饺子时，为了不让馅里有许多菜汁，常常把水分较多的新鲜蔬菜切碎放在锅里用盐去水分或用开水焯一下，然后挤去水分，这样既费事，又损失了许多营养成分。下述方法可以解决这个问题： 把洗净晾干的蔬菜切碎，拌上适量食油，随即把拌好的肉馅倒入，混合均匀即可。用这种方法包出的饺子，吃起来鲜嫩、爽口，又有较多的汁水。 【抱团剂】 配
料：本品是由纯天然不可逆食用胶体、酶制剂、乳化剂、保水剂等经过科学复配而成。
适用范围：用于饺子、馄饨、包子、小笼包等带有馅料的产品及肉丸类产品。 产品特点：能有效提高馅料的机械加工性能，使馅料抱团更紧密，弹性增强，肉感增加；增加吸水量，保水时间长，稳定性好；显著改善制品的抗冻性，降低脱水收缩变形现象。 包子馅抱团剂 汤圆改良剂 抱团剂 包子馅抱团剂 汤圆改良剂 抱团剂 包子馅抱团剂 汤圆改良剂 抱团剂