

鲜湿面保鲜剂

产品名称	鲜湿面保鲜剂
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
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

鲜湿面保鲜剂

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

加工鲜面条

1. 配方配料：面粉85斤、淀粉15斤、盐0.3-0.5斤、筋力源0.5斤、水30-35斤。

2. 操作工艺：

将面粉、淀粉、筋力源干拌均匀。

将盐加入和面水溶解，然后搅拌加入混合好的面粉中。

将和好的絮状面团放入压面机即可轧鲜面条。

【鲜湿面防腐保鲜剂】产品特点：本品能有效延缓湿面条的褐变，保持其色泽，抑制面条酸败，减缓发霉变质，延长湿面条的存放时间；增强面体的加工性能，提高面体的弹性，减少断条；改善湿面条的筋度、爽滑度，改善口感；面条煮后色泽透亮，麦香味突出。