

麻球改良剂 泡打粉 鲜湿面保鲜剂 抱团剂

产品名称	麻球改良剂 泡打粉 鲜湿面保鲜剂 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

麻球改良剂 泡打粉 鲜湿面保鲜剂 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 蛋糕的家庭制作方法

一、原料配方 鲜鸡蛋1公斤,面粉(普通粉)0.8公斤,白砂糖0.9公斤,水100克。二、操作要点 1、打蛋浆。将鲜鸡蛋用清水洗净,磕入容器内,加入白砂糖,用几双筷子顺一个方向由慢到快搅打,使空气充入,待蛋液快打好之前加入水,继续搅打,直到蛋液成为泡沫状的黏稠胶体、体积比原来增加1.5-2倍为止。搅打时间约为20分钟左右,时间过短,充气不够;时间过长,面粉容易起筋成块,糖分子重新聚集下沉,产生沉淀,这样都会使成品达不到松发要求。2、调糊。当蛋液搅打合格以后,立即将过筛后的面粉拌入。拌粉要求时间短,搅拌速度慢,充分拌匀。调好后的面糊不宜久放,要立即入模,以防沉底,影响成品的松发。3、入模蒸制。把模子(小方木框,高3厘米)洗净擦干,放在蒸屉上,垫上洁净蒸布(纱布用水浸湿),待蒸锅内的水烧开后,将面糊倒入铺好蒸布的木框内,用铁铲或木铲把面糊摊平,厚度约1.5厘米,盖盖后旺火大气蒸制15-20分钟,用细竹签插入蛋糕中心,抽出后,若竹签上无糊状粘连物,表明蛋糕已熟透,即可停火;若竹签上有糊状粘连物,则要继续蒸制。4、切块摆盘。把蒸熟的蛋糕扣在面板上,取下蒸布,用刀切成4厘米×7厘米的长方形,冷却后摆在盘中,即可食用。成品颜色浅黄,形状规则,切口整齐,厚薄均匀,内部组织气孔均匀细密,富有弹性,无面粉、糖等疙瘩,口味绵软香甜,蛋香味纯正,无异味。【泡打粉】产品特点:本品产气能力强,使面制品质地柔软、膨松,能均匀释放气体,使产品组织结构均匀,孔泡系咪,具有产气多、膨松快、效果好、用量省等特点,能使产品达到膨松酥脆,绵软、爽口等效果。

使用量:在小麦粉中加入本品,具体用量可根据产品种类及面粉品质酌量添加。 麻球改良剂 泡打粉 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 麻球改良剂 泡打粉 鲜湿面保鲜剂 抱团剂