

香凝素 高纤素 香凝素肉制品改良剂 高纤素增稠剂

产品名称	香凝素 高纤素 香凝素肉制品改良剂 高纤素增稠剂
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

香凝素 高纤素 香凝素肉制品改良剂 高纤素增稠剂 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 贡丸，泉州传统特色小吃。大陆人以为，一如贡糖，冠上一个贡字，就是说，它也是进贡给皇帝的贡品，但是，根据台湾贡丸世家的人考据：贡丸原名是“擗(扛的繁体字闽南音“gong”)丸”。闽南话的贡丸的“贡”通“擗”，即捶打。相传古代泉州市石狮县有一孝子为了做出鲜美的汤给母亲喝，到处找材料，在一次沉思的时候无意间拿着木槌一直捶打着一块猪腿肉，当他把捶打过的猪肉放入汤中煮出后，发现味道如此鲜美，再多次实践后便创造出贡丸的作法。受“贡丸”这道菜的影响，泉州很多特色小吃都是打成泥的，比如鱼肉羹，鱼丸，牛肉羹，萝卜糕等等，这些都是泉州地区家家户户会做的传统菜。和我们熟悉的牛肉丸是差不多的，也是用杠子把肉反复捶打，把肉捣烂，去掉肉筋，做成丸子，丸子因此吃起来更加有弹性，又因为它很有弹性，所以又叫做跳丸。贡丸要怎么做才好吃，店家一定会告诉你要用温体猪肉的后腿肉，不能用冷冻猪肉，才能做出好吃的贡丸【高纤素】产品描述：以半纤维素、魔芋粉、海藻酸钠、蛋清粉、玉米淀粉等等原料复合而成。所有原料均为食品级原料，合GB2760使用标准以及使用范围。

应用范围：台湾烤肠，亲亲肠，方腿，火腿肠，腊肠，纯肉肠，鱼丸，牛丸，贡丸等。产品特点：

- 1、超强凝胶性，能够增强产品的弹性与硬度。
- 2、本品粘度高，粘连性好，能够改善淀粉抗冻融性，有效提高肉制品的保水能力。
- 3、肉制品结构紧致细腻，表面亮泽光滑。
- 4、有效抑制淀粉回生，保持产品在货架期内具有良好的口感。 香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉 香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉