

速冻汤圆改良剂-安全绿色

产品名称	速冻汤圆改良剂-安全绿色
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

速冻汤圆改良剂-安全绿色 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 芝麻汤圆

原料：适量的糯米、大米，适量的白糖、麻酱、挑仁(压碎)、芝麻、化猪油。做法：1.将糯米与大米混合(5000克糯米可加1000克大米)，水浸1—2天，用磨磨细，放入布袋内，悬空吊浆，制成面粉。

2.将白糖、麻酱、桃仁、芝麻、化猪油和面粉混合拌匀，制成小方块馅料待用。

3.将面粉加入适量凉水揉和，取一小块捏扁，放入切好的馅料封口揉圆。

4.将水烧开后放入汤圆，煮时火不宜过旺。汤圆浮上水面，稍过一会儿捞出即可。

【汤圆改良剂】

配 料：由纯天然植物胶体、复合磷酸盐、乳化剂等经过科学复配而成。

适用范围：速冻汤圆、速冻元宵、小圆子。

产品特点：本品能显著提高汤圆的冻融稳定性，速冻不皱缩；提高保水持水效果，防止速冻过程中出现开裂；增强产品的粘弹性和耐煮性，水煮不烂皮、不浑汤；改善汤圆皮口感，使其口感更加滑爽；使汤圆成型性好，饱满不塌架，表皮光滑，色泽晶莹透亮，具有理想的外观形态。

使用方法：

干 法：将适量本品与糯米粉均匀混合，然后和面。

湿 法：将本品缓慢加入水中，混合均匀，然后和面。

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