

# 速冻汤圆改良剂 - 复配稳定增稠剂

产品名称	速冻汤圆改良剂 - 复配稳定增稠剂
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

速冻汤圆改良剂 - 复配稳定增稠剂 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 水磨汤圆 原料:

压干的新鲜水磨粉1500克,澄沙馅1000克(如用鲜肉只需750克)。做法:1.取水磨粉250克,用适量的水揉和成粉团,拍成饼,当水煮沸时放入锅内,煮成熟芡捞出,浸入冷水。再用水磨粉1250克放入缸中,用双手搓擦,同时把从水中取出的熟芡放入碎粉粒中,揉拌成粉团,盖上湿布,待用。

2.按量揪剂(每500克20个),将剂捏成锅形,放入澄沙馅,随后将边逐渐收口,即成汤团。3.待水煮沸时,将汤团下锅,用勺沿锅边推转,当汤团浮出水面时,加少许冷水,再煮7—8分钟,当汤团的皮看上去是深玉色,有光泽即熟。

### 【汤圆改良剂】

产品特点:

- 1、增加汤圆皮的持水能力,在水煮汤圆时,不易混汤、不易起泡。
- 2、改善汤圆的耐煮性,防止破皮和脱粉现象,汤液清澈。
- 3、口感更加清爽,彻底改变了传统汤圆的粘齿感。
- 4、防止汤圆在速冻过程中出现开裂,提高和改善汤圆皮的柔软性,使汤圆口感好不发硬。
- 5、提高劳动生产效率和高效机使用的操作性能,降低次品率。

使用方法:先把改良剂同少量的糯米粉预混合再加入和面机中,与干粉充分混合后,再加水合成团

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