

筋力源A、蒸面条、冷面、热干面、牛筋面增筋剂

产品名称	筋力源A、蒸面条、冷面、热干面、牛筋面增筋剂
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	27.00/袋
规格参数	品牌:天喜牌 型号:袋装 重量:1000克
公司地址	河南省开封市杞县
联系电话	0371-28660321 13937846180

产品详情

应用范围：方便米面制品(食品分类号：06.07)、冷冻米面制品(食品分类号：06.08)。

功能作用：采用本品制作的方便凉皮(相对微黄)、酿皮、非发酵面皮、蒸面条、炒面条、牛筋面、热干面、烤冷面、面筋串等方便米面制品、冷冻米面制品口感筋道爽滑、色泽微黄、不易断裂、防止脱水老化变硬、鲜亮不干缩、提高出品率。

最大使用限量：8g/kg(以干米面计算)。方便凉皮、酿皮、非发酵面皮等参考用量：1.5-2g/kg(以干面粉计算)；蒸面条、牛筋面、热干面、烤冷面、面筋串等参考用量：3-8g/kg(以干面粉计算)。

使用方法：1.将本品用20倍常温水搅拌溶解，静置2小时后加入制作好的面浆中。2.将本品用温热水溶解后加入和面水中。

温馨提示：本品含有食用碱(碳酸钠)，可能会导致食品发黄，并有食用碱的味道。

执行标准：GB26687-2011 生产许可证号：鲁XK13-217-00600

商品名：天喜牌筋力源A型 型号：JLY-A 本品完全按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准GB2760-2014》及补充规定的品种、应用分类、使用范围、最大使用量、残留量等科学组方，并且按照《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则GB26687-2011》精心配制而成。本品已经通过山东省食品药品监督管理局生产许可，保障食品安全。用户按照本说明的用法用量生产制作的方便米面制品(食品分类号：06.07)、冷冻米面制品(食品分类号：06.08)既不会超标也不会超量。

配料表：焦磷酸钠、黄原胶、碳酸钾、碳酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠。应用范围：方便米面制品(食品分类号：06.07)、冷冻米面制品(食品分类号：06.08)。功能作用：采用本品制作的方便凉皮(相对微黄)、酿皮、非发酵面皮、蒸面条、炒面条、牛筋面、热干面、烤冷面、面筋串等方便米面制品、冷冻米面制品口感筋道爽滑、色泽微黄、不易断裂、防止脱水老化变硬、鲜亮不干缩、提高出品率。最大使

用量：8g/kg（以干米面计算）。方便凉皮、酿皮、非发酵面皮等参考用量：1.5-2g/kg（以干面粉计算）；蒸面条、牛筋面、热干面、烤冷面、面筋串等参考用量：3-8g/kg（以干面粉计算）。使用方法：1.将本品用20倍常温水搅拌溶解，静止2小时后加入制作好的面浆中。2.将本品用温热水溶解后加入和面水中。温馨提示：1.本品含有食用碱(碳酸钠)，色泽洁白是相对其他食品添加剂而言，也会有食品轻微发黄现象。2.本品不适用于直接用淀粉加工制作凉皮(实际为粉皮或拉皮)。3.采用淀粉和面粉混合制作凉皮时(免洗面筋法)，本品仅作试用品，可能达不到理想效果！4.按照GB2760规定：唯一可以用于凉皮的防腐剂就是乳酸链球菌素。应用资料：.手工蒸凉皮制作技术资料：1.面粉10斤加35 温水5斤和成面团，静止保温醒发30分钟。2.将面团放入常温水中揉洗出面筋，面浆低温沉淀5-8小时。3.去掉面浆上部清水，搅匀后用婆美比重计测量面浆浓度为17-18波美度，再加入8-10克筋力源A型（提前2小时用10-20倍凉水溶解）、25克食盐高速搅拌均匀，静止10-20分钟（也可以不静止）后过滤。4.旋子擦薄油放入开水上预热，再加入200克-300克凉皮糊，摇晃匀后放入开水锅内，盖锅蒸2-3分钟即可出锅。5.将加工好的凉皮降温彻底后密封包装,储存温度10-15 。.凉皮机蒸凉皮技术资料：1.面粉100斤加35 温水50斤和成面团，静止保温醒发30分钟。2.将面团放入常温水中揉洗出面筋。3.面浆沉淀5-8小时，去掉上部清水，搅拌起来用婆美比重计测量面浆浓度17-18波美度，再加入0.15-0.2斤筋力源A型（提前2小时用10-20倍凉水溶解）、0.5斤食盐、还可加入0.2-0.3斤食用纯碱(用热水溶解)，高速搅拌均匀后过滤。4.开动机器和锅炉预热，然后将面浆加入料斗，开始蒸制凉皮。5.将加工好的凉皮降温彻底后密封包装,储存温度10-15 。.自熟凉皮、干面皮技术资料：1.小麦淀粉50斤、面粉40斤、土豆或木薯淀粉10斤等干拌均匀成混合粉。2.筋力源A型0.2-0.5斤、食盐0.5-0.8斤搅拌撒入100-130斤水中，彻底溶解2小时以后加入混合粉，高速搅拌成淀粉面糊后过滤。3.将制作好的淀粉面糊放入自熟机加工凉皮、面皮。4.将加工好的凉皮降温彻底后密封包装,储存温度10-15 。.烤冷面加工做法：将荞麦38斤（或用淀粉代替）、高筋面粉50斤、淀粉12斤、单甘脂0.3-0.5斤等干粉混合倒在和面盆里。开水32斤加入0.8斤食用盐、0.5-0.8斤筋力源A型搅拌溶解，倒入混合面粉烫成稍硬的面，揉成面团，迭成园条，加入冷面机直接挤熟。然后以电风扇将面片吹凉，再喷点色拉油，即可包装销售。蒸面条(炒面条)配方：面粉70斤、小麦淀粉25斤、谷元粉2-5斤、筋力源A型0.3斤、筋力源W型0.5斤、盐0.3-0.5斤、温水32-35斤。蒸面条工艺：面粉与谷元粉、筋力源W型干拌匀。将筋力源A型、食用盐一起加入和面水中搅拌溶解均匀，再拌入面粉中，和成絮状面团后放入面条机即可轧面条，将压好的面条放入蒸笼蒸熟，出笼后喷点色拉油，降温彻底后表面阴干即可包装销售。热干面加工配方：高筋面粉9.5斤、小麦淀粉0.5斤、食用盐25克、筋力源A型25-40克、筋力源W型15-25克、水3.2斤。工艺：先将面粉、淀粉、筋力源W型加入搅拌机干拌均匀。再将食用盐、筋力源A加入和面水搅拌溶解，倒入搅拌机，拌成絮状面团，然后放入面条机轧成面条。将轧好的面条放入开水锅内煮八层熟（略有硬芯），捞出沥干，喷上香油，吹风降温。食用时放入开水烫熟，拌入麻汁、酱油、熟菜等调味品即可食用。自熟牛筋面技术:先将0.5-0.8斤筋力源A型用10-20倍凉水浸泡溶解，加入38斤和面水。将筋力源W型0.3-0.5斤、面粉80斤、淀粉20斤等干粉混合倒在和面机里，加入和面水搅拌和成面团，静止醒发20-30分钟，再揉成圆条，放入牛筋面自熟机轧制成熟面条，再喷点色拉油，拌上调味品，即可包装销售。卷馍制作方法：1.面粉10斤加35 温水5斤和成面团，静止保温醒发30分钟。2.将面团放入常温水中揉洗出面筋，面浆低温沉淀5-8小时。3.去掉面浆上部清水，搅匀后用婆美比重计测量面浆浓度为14-16波美度，再加入10-15克筋力源A型（提前2小时用凉水溶解）、25克食盐搅拌均匀，加入少许高筋面粉搅匀，静止20-30分钟后过滤。4.然后，取250-300克面糊倒入平底锅（锅内预先擦点油），烙熟即可。5.洗出来的面筋加点泡多源A型，上笼蒸熟，熄火后停5-10分钟再掀锅。6.将面筋撕碎加入炒菜、调味酱，用烙好的卷馍面皮包好，即可食用。机蒸凉皮、擀面皮（免洗面筋）技术资料：1.小麦淀粉50斤、高筋面粉25斤、红薯（或木薯）淀粉25斤等干拌均匀成混合粉，搅拌撒入160-200斤（淀粉品种不同加水量不同）水中（可以用磨浆机再磨一次），静止发酵2-5小时。2.筋力源A型0.2-0.3斤加入10-20倍凉水静止2小时以后，加入食用盐0.5-0.8斤搅拌溶解，再加入混合粉糊，高速搅拌成淀粉面糊后过滤。3.将制作好的淀粉面糊放入凉皮机加工凉皮、面皮。4.将加工好的凉皮、面皮降温彻底后密封包装，储存温度10-15 。