速冻汤圆专用改良剂 汤圆改良剂

产品名称	速冻汤圆专用改良剂 汤圆改良剂
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

速冻汤圆专用改良剂 汤圆改良剂 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 豆沙汤圆：
用料：糯米粉150克、花生油10克、豆沙200克、抹茶粉10克、清水170克 做法：
1.糯米粉与抹茶粉、清水、花生油混合后揉成面团； 2.双手沾少许油，把豆沙馅分别搓成小圆；
3.双手沾少许油，取适量抹茶面团；用手搓圆后手压成小饼，放入豆沙馅；
4.手掌形成窝状，包好后搓着小圆球; 放在面板上备用；
5.小锅烧水，水开后放入汤圆；汤圆浮起即可取出。 【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，汤不易发混。 2.改善汤圆的耐煮性，防止汤圆在水煮过程是出现糊烂而跑汤，大大改善汤圆的口感，加入速冻汤圆皮品质改良剂以后的汤圆，口感更加滑爽，彻底改变了传统汤圆的粘齿感。 3.防止汤圆在速冻过程中出现开裂，由于较好的保持了面团中水分，改善了速冻初期汤圆皮的柔软性，从而达到防止开裂的目的。