

# 鲜湿面防腐保鲜剂 生物复配型

产品名称	鲜湿面防腐保鲜剂 生物复配型
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

鲜湿面防腐保鲜剂 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 懒婆娘之黯然销魂面的做法 面要好次，汤是关键。在锅里倒入水和蚝油，加少量盐，大火煮开后转小火煮10分钟（其实小火煮得越久汤汁越浓郁）。为了保证营养，俺平时都会在面里敲一余鸡蛋，放几片牛肉和汤一起煮。

碗里撒个葱花，也可以放些蔬菜，把煮好的汤倒入碗里，汤的温度可以让蔬花保证口感和颜值。另起锅加水加盐，水开后下面条，煮到七八熟后把面捞起放在碗里。一碗懒婆娘之黯然销魂面就煮好了。

【鲜湿面品质改良剂】配料：复合天然食用胶、乳化剂、复合磷酸盐、酶制剂等经过科学复配而成。  
适用范围：湿面条 产品特点：本品能有效延缓湿面条的褐变，保持其色泽，抑制面条酸败，减缓发霉变质，延长湿面条的存放时间；增强面体的加工性能，提高面体的弹性，减少断条；改善湿面条的筋度、爽滑度，改善口感；面条煮后色泽透亮，麦香味突出。