

优质伯爵牌植脂鲜奶油 上海

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 优质伯爵牌植脂鲜奶油 上海 |
| 公司名称 | 上海亿才实业有限公司 |
| 价格 | 158.00/件 |
| 规格参数 | 原产地:上海 商品条形码:1 卫生许可证:1 |
| 公司地址 | 上海市浦东新区江东路1666号4幢101室 |
| 联系电话 | 15900613989 13641985788 |

产品详情

| | | | |
|-------|---------|-------|------------|
| 原产地 | 上海 | 商品条形码 | 1 |
| 卫生许可证 | 1 | 产品标准号 | 1 |
| 净重 | 1 (g) | 原料与配料 | 鲜奶油 |
| 保质期 | 365 (天) | 脂肪 | 1 (%) |
| 水分 | 1 (%) | 生产厂家 | 上海亿才实业有限公司 |
| 储藏方法 | 冷藏 | 绿色食品 | 是 |
| 品牌 | 伯爵 | 售卖方式 | 包装 |
| 特产 | 是 | 有机食品 | 是 |
| 包装规格 | 1KG | | |

一、植脂奶油储存条件及期限

产品需要保持冷冻状态（即指温度低于 - 18 ），保质期一年。

注意事项：未打发的奶油储存不能反复解冻、冷冻，否则会影响打发时间、发量及稳定剂。因受热融化的奶油（确保不变质）可在0—5 冰柜冷藏24小时后使用。

二、植脂奶油的使用方法及操作

- 1、将要使用的植脂奶油解冻。解冻方法：提前一天放至冷藏柜解冻，解冻后不宜超过三天。
- 2、摇匀奶油，开启盒口，倒入搅拌缸内（此时液体奶油温度要求在2—7 ），容器为奶油的5倍左右。

3、先用慢速（45转/分）搅30—60秒，待奶油均匀再转中速至高速打发（200—300转/分），至软尖峰出现并稍微与缸边分离或光泽消失，再以慢速搅拌30秒至1分钟，待消除过多气泡，使组织均匀细腻即可。

4、裱花间的室温要求15—20 之间最佳。

注意事项：

a.奶油打发前的温度不宜高于10 ，否则影响奶油的品质及稳定性。

b.搅打前需摇匀，使料液更均匀不分层。

c.裱花间室温控制过低、过高都会影响打发时间及稳定性。

三、植脂奶油打发后的存放

打发后待用或用剩的奶油要存放在冷藏柜中并加盖储存。裱花装饰好的奶油蛋糕也必须存放在冷藏柜中。