长期优惠供应伯爵牌植脂奶油

产品名称	长期优惠供应伯爵牌植脂奶油
公司名称	上海亿才实业有限公司
价格	108.00/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	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	1	绿色食品	是
品牌	伯爵	生产日期	1
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是	包装规格	1

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°C），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°C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°C），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°C之间最佳。

注意事项：

a.奶油打发前的温度不宜高于10°C，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