

鲜湿面条专用防腐保鲜剂 汤圆改良剂

产品名称	鲜湿面条专用防腐保鲜剂 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

鲜湿面条专用防腐保鲜剂 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 红油面的做法

炒锅放油(比炒菜量少一些)。开小火加入老干妈油辣椒(能吃辣可多放)。

辣椒开始炒香,加入开水,调入适量酱油,盐。水开后下挂面。

然后,然后就和所有的煮面一样啦。加入各类蔬菜,肉肉,香肠.....你喜欢的所有东西。

小火煮至所有食材熟,汤汁浓厚,即可装出开吃^_^。小贴士

辣椒酱炒制时用小火,注意不能糊。这样做出来的汤就红亮好看,而且不辣。

汤内加的盐分不要太多,后面收汁就不会过咸。煮面时不用加凉水,面滚了调小火,煮熟即可。

【鲜湿面保鲜剂】作用与用途:1、延长鲜湿面条、面团、面片的货架期。

2、保持其色泽、抑制或延缓褐变。3、防止酸败。 注意事项:

1、不可与其它改良剂同时用同一喂料器添加。2、开袋后请尽快用完或密封置于阴凉干燥处。

鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉