

汤圆品质改良剂 馅料抱团剂 饺子馅抱团剂

产品名称	汤圆品质改良剂 馅料抱团剂 饺子馅抱团剂
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

汤圆品质改良剂 馅料抱团剂 饺子馅抱团剂 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 【陶锅料理】相思汤圆 准备红豆汤1:开始清洗红豆之前,先将破碎、干皱、变形的豆子与混在其中的小石头、豆荚碎片挑除,以免影响红豆汤的口感。 准备红豆汤2:将红豆洗净,用清水浸泡一夜(提前准备)。 准备红豆汤3:浸泡好的红豆放入加水的陶锅开大火煮开后,转小火煮约40分钟至红豆起沙,熬煮过程中可不时搅拌。 准备红豆汤4:红豆煮烂后,将冰糖加到红豆沙汤锅,开大火煮匀冰糖后关火。 准备汤圆1:糯米粉中逐次加入适量凉开水,用手不停的搅拌后,掌心向前推动,如洗衣般揉搓,将其和成一个软硬适中的面团。 准备汤圆2:拿2-3个干燥的盘子,在盘中洒入少量糯米粉,以免放置汤圆时因水分粘在一起。 准备汤圆3:将面团搓成厚度一致的长条状,再切成大小均匀的小段,大小约同大拇指盖,将小段搓成圆球状。揉搓时着力点于掌心,同时注意汤圆的密合度要高。 开始煮汤圆1:另起一锅,用大火烧开锅中的水,放入搓好的汤圆,大火煮至汤圆浮起。煮时,刀铲向前推动,切莫来回推移,以免汤圆粘在一起。 开始煮汤圆2:将汤圆捞起,加到已煮好的红豆沙汤锅即可。 【汤圆改良剂】 应用范围:汤圆、小圆子等。 产品特点: 1、在皮料中添加本品,增加糯米粉的韧性,耐机械搅拌性能提高,并有效控制冰晶生成,提高耐冻裂性。 2、防止机制汤圆粘机现象,不粘盘,提高生产效率,显著降低破损率。 3、改善成品外观,白度、亮度提高。 4、成品煮时不易混汤,耐煮性增强,煮后口感清爽有糯性。 5、本产品可明显改善脱粉现象,使汤圆煮后外形饱满,表面光洁。 汤圆改良剂 速冻汤圆改良剂 优质汤圆改良剂批发 汤圆改良剂价格 汤圆品质改良剂