

速冻汤圆改良剂 抱团剂 馅料抱团剂

产品名称	速冻汤圆改良剂 抱团剂 馅料抱团剂
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

速冻汤圆改良剂 抱团剂 馅料抱团剂 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 好消化~日式豆腐汤圆 豆腐、糯米粉(过筛)加入可尔必思揉成面团。

取1/10面团放入滚水中煮熟捞起当"粿切"(粿母)可以让面团更Q~~小时候看妈妈都这么做。粿母加入面团揉匀，取小部分搓圆~~直到面团使用完。注：粿母含有水分，所以原来的面团不要揉太湿软。

把汤圆放入滚水中煮到浮起来 放到冰水中冰镇会更Q弹，也避免沾黏。加红豆泥、洒黄豆和抹茶粉。

【汤圆改良剂】产品特点：1.增加汤圆皮的持水能力，在水煮汤圆时，汤不易发混。2.改善汤圆的耐煮性，防止汤圆在水煮过程是出现糊烂而跑汤，大大改善汤圆的口感，加入速冻汤圆皮品质改良剂以后的汤圆，口感更加清爽，彻底改变了传统汤圆的粘齿感。3.防止汤圆在速冻过程中出现开裂，由于较好的保持了面团中水分，改善了速冻初期汤圆皮的柔软性，从而达到防止开裂的目的。速冻汤圆改良剂 抱团剂 馅料抱团剂 速冻汤圆改良剂 抱团剂 馅料抱团剂