

速冻汤圆改良剂 抱团剂 麻球食品改良剂

产品名称	速冻汤圆改良剂 抱团剂 麻球食品改良剂
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

速冻汤圆改良剂 抱团剂 麻球食品改良剂 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

元宵又叫汤圆，历史上还有许多别称“面茧、粉果、元宝、汤 饼、圆不落角”等等，直至明永乐年间才被正式定名为“元宵”。元宵分有馅，无馅两种。无馅的个小，味甜，以白糖、桂圆、桂花、藕丁、蜜饯为佐料，又称“珍珠汤圆”，有馅的个大，状如核桃。北方元宵多为甜馅，有白糖、豆 沙、芝 麻、山楂等类，南方的则甜、咸、荤、素皆有，尤以宁波汤圆，贵阳吴家汤圆著称。 . “桂花香馅裹胡桃，江米如珠井水淘。见说马家滴粉好，试灯风里卖元宵。”这首清朝的《上元竹枝词》就反映了北京老早以前就有元宵节吃汤圆的习惯，并且当时已有以出售汤圆著称的字号。正月十五元宵节将至。元宵是灯节。在中国，唐朝遗留下来灯节观灯的习惯一直在民间流传着。另外，元宵节吃汤圆的风俗也一直保留到现在，因为在上元节的晚上——元宵吃汤圆，人们也就习惯地把汤圆叫做“元宵”。速冻汤圆糯米粉防裂剂能有效改善汤圆皮及小圆子的性能与品质，该产品不仅能极大地改善汤圆的口感，增加了汤圆皮的糯性和韧性，而且使面团揉性显著提高，生产加工更加快速便捷。在改善品质的同时也有阻止了产品失水。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。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 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