

香凝素 高纤素

产品名称	香凝素 高纤素
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

香凝素 高纤素 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 卤汁配制三秘诀 1、香料、食盐、酱油的用量要适当 香料过多，成菜药味大，色泽偏黑；香料太少，成菜香味不足。食盐过多，成菜除口味“死咸”外，还会使成菜紧缩、干瘪；食盐太少，成菜鲜香味不突出。酱油太多，成品色黑难看；酱油太少，口味不够鲜美。 2、原料的选用 黄卤汁、白卤汁不宜使用酱油或别的带色的调味品，也不要使用容易褪色的香料。

3、卤汁不宜事先熬煮

卤汁应现配现用，这样既可避免调味品中的芳香气味白白地挥发掉，还能节省燃料和时间。【香凝素】

应用范围：台湾烤肠，亲亲肠，方腿，火腿肠、腊肠，纯肉肠等。产品特点：

1、降低产品成本，改善产品总体品质和口感。 2、常温自凝胶，加热不可逆，不受低温和高温影响，沸水煮制30分钟不会改变其原来状态，大于190度高温油炸前后无区别。

3、有较强的乳化能力，保水保油。 4、速冻前后不会有水分或冰结晶出现，更不会出现蜂窝状。

5、使用方法简单，容易操作，不需要添加特别的机器设备。 香凝素 优质香凝素 香凝素厂家

香凝素肉制品改良剂 香凝素报价 香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐