

河南隆霄汤圆改良剂

产品名称	河南隆霄汤圆改良剂
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

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 猪肝菠菜汤圆 猪肝或粉肝切成片，用鲜奶浸泡30~40分钟，之后烧一锅热水，水滚后放入猪肝氽烫8~15秒后捞起沥干备用。

菠菜洗净切成段，分成菠菜梗和菠菜叶备用。取一深锅，将高汤煮滚后加入少许胡椒粉。另外准备一锅热水，水滚后放入汤圆煮至浮起，再将汤圆捞至作法(3)煮2~3分钟，煮至汤圆膨胀、胀大。

加入猪肝、菠菜梗和少许盐巴调味，最后再加入菠菜叶和少许麻油即完成。【汤圆改良剂】配

料：由纯天然植物胶体、复合磷酸盐、乳化剂等经过科学复配而成。

适用范围：速冻汤圆、速冻元宵、小圆子。产品特点：本品能显著提高汤圆的冻融稳定性，速冻不皱缩；提高保水持水效果，防止速冻过程中出现开裂；增强产品的粘弹性和耐煮性，水煮不烂皮、不浑汤；改善汤圆皮口感，使其口感更加清爽；使汤圆成型性好，饱满不塌架，表皮光滑，色泽晶莹透亮，具有理想的外观形态。 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