

河南隆霄 抱团剂

产品名称	河南隆霄 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

河南隆霄 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 鸡蛋韭菜馅饼 材料

主料：低筋面粉350克，80度左右的水200克 辅料：鸡蛋两个，虾皮25克，韭菜250克

调料：盐2克，蚝油10克，香油15克 做法 1、面粉用热水和匀备用，炒锅中加适量油烧热，把打散的鸡蛋放下去炒碎炒熟后关火，晾一会儿把虾皮放下去拌匀

2、等鸡蛋完全凉后，将韭菜切细放进锅中同鸡蛋一起匀，放盐、蚝油和香油

3、面团这时也饧滋润了，切一半面团，搓成条，再切成五份 4、擀成中间厚一些，四周薄一些的大片

5、将韭菜鸡蛋馅放面皮中，像包包子一样包起来 6、包完后盖上湿布稍微再饧两分钟

7、然后用手慢慢按扁，用擀面杖再稍微擀平就放饼铛里烙熟就可以了 饺子馅抱团剂的作用与特点：

1、使饺子馅煮后抱团不散，光滑不粘皮。

2、能有效改善馅的口感和风味，脆弹有肉感，可降低肉的用量。

3、降低饺子的破损率，防止饺子粘连。 4、增加饺子馅的黏度，使饺子馅不出水、易包制 适用范围：

适用于各类饺子、馄饨、包子、小笼包等带有馅料的产品。

使用方法及添加量：1、直接加入馅中混合均匀即可。 2、馅成品的8~10%。 抱团剂 馅料抱团剂

饺子馅抱团剂 包子馅抱团剂 馄饨陷抱团剂 抱团剂 馅料抱团剂 饺子馅抱团剂 包子馅抱团剂 馄饨陷抱团剂

抱团剂 馅料抱团剂 饺子馅抱团剂 包子馅抱团剂 馄饨陷抱团剂