

# 速冻麻球改良剂 汤圆改良剂

产品名称	速冻麻球改良剂 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

速冻麻球改良剂 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 豆沙红薯芝麻球的做法

将红薯洗连皮洗净后,放在水中煮20分钟豆沙红薯芝麻球的做法 步骤1

煮熟的红薯稍冷却,可轻易将皮剥开豆沙红薯芝麻球的做法 步骤2

再用勺子把红薯压成细泥豆沙红薯芝麻球的做法 步骤3

倒入淡奶油和糖粉,搅拌均匀豆沙红薯芝麻球的做法 步骤4

最后筛入糯米粉,将面团揉成光滑状,盖上保鲜膜静置30分钟豆沙红薯芝麻球的做法 步骤5

将面团分成等大的剂子,豆沙馅也揉成等大的小团约10克左右豆沙红薯芝麻球的做法 步骤6

再将面团揉圆后压扁豆沙红薯芝麻球的做法 步骤7

再用红薯糯米团把豆沙馅包裹起来,封后口后,小心揉圆豆沙红薯芝麻球的做法 步骤8

将揉好的团子在芝麻里滚动,让表层沾满芝麻豆沙红薯芝麻球的做法 步骤9

做好的芝麻球豆沙红薯芝麻球的做法 步骤10

锅里放较多油,油热至微冒烟时,将芝麻球投入油中豆沙红薯芝麻球的做法 步骤11

等到芝麻球色泽变深时,捞出沥油后即可 芝麻球品质改良剂 产品特点:

- 1、提高产品炸制的膨胀度,使麻球炸后膨大。
- 2、提高粉团中水分含量以及改善粉团色结构,增强粉团的柔韧性与粘着性,易于成型,防止冻裂。
- 3、改善粉团的流变性,使粉团更容易机械化操作。
- 4、改善产品的外观、口感,使产品炸制后表面光洁,口感更软糯。
- 5、改善炸后的色泽,金黄诱人。

麻团改良剂 麻球改良剂 专业麻球改良剂 麻球专用改良剂 速冻麻球改良剂