

汤圆改良剂 鲜湿面保鲜剂 汤圆改良剂价格

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 汤圆改良剂 鲜湿面保鲜剂 汤圆改良剂价格 |
| 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 速冻汤圆改良剂 汤圆改良剂价格 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

为何速冻汤圆怎么煮都夹生?怎样煮元宵才能使其更为香糯味美,其中有一些不容忽视的窍门。1、轻轻捏在下锅前,应用净手微捏元宵,使其外皮上略有裂痕,这样下锅煮透后的元宵里外皆熟,不会夹生,且软滑可口。2、开水下待水烧开后,把元宵慢慢放入锅内,同时应随即用勺将其轻轻推开,朝同一方向略作搅动,使其旋转几圈,不粘锅。3、慢火煮旺火煮上片刻,待元宵浮起后,迅速改用小火慢煮,否则会使元宵在锅内不断翻滚,煮出的元宵外熟里生不好吃。4、点冷水在煮元宵的过程中,每烧开一次锅应同时点入适量的冷水,使锅内的元宵保持似滚非滚的状态。开锅两三次后,再煮上一会儿,便可出锅食用。5、勤换水锅内的沸水连续煮过两三次元宵后,即应及时换水。因为这时锅内的元宵汤已变得稠腻,如果再继续使用下去,不但元宵熟得慢,而且容易夹生。6、及时煮生元宵的糯米粉中含水量较多,若将元宵做好后久放,会出现变质现象,生元宵受冻后再煮,还常会煮破皮子,影响外观。7、快出锅已经煮熟的元宵若一时吃不完,应及时出锅,并将其置于洁净的冷开水中,待冷却后捞出装入盘中。【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,使其口感更加滑爽;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 汤圆改良剂价格 汤圆改良剂 速冻汤圆改良剂 汤圆改良剂价格