

鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 馅料抱团剂

产品名称	鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 馅料抱团剂
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

鲜湿面保鲜剂 抱团剂 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 牛肉馅饼 材料

超市买的现成的牛肉mince 白面

葱2根, 蒜1瓣, 大白菜半颗, 黑胡椒若干, 盐, 糖, 料酒, 橄榄油, 鸡蛋, 生抽, 黄豆酱 做法

【制作肉馅】:

1、蒜、葱切细末, 大白菜切小丁, 放入一个大空碗中, 加入少许盐搅拌均匀, 放置10分钟。 2、牛肉泥倒入大碗中, 加入一小勺盐、两大勺料酒、一小勺糖、一个鸡蛋、一大勺橄榄油、一大勺生抽、一小勺黄豆酱搅拌均匀。 3、将步骤(1)腌制的白菜攥水后放入牛肉中, 与牛肉混合均匀。 4、烧开水, 取另外一个碗放入若干白面(多少自己定), 加开水做烫面, 干湿度以面团不沾手为准, 面团揉好, 盖上盖子, 或者包好保鲜膜, 放置20分钟。

5、面团放好后, 分成若干块, 擀成面皮。因为本人喜欢薄皮大馅, 所以还是面皮擀好比较薄。

6、每个面皮包入适当的牛肉馅。包好后, 沾少量橄榄油, 放案板备用。

7、平底锅烧热, 放入馅饼, 烘几秒钟再沿边淋入少量橄榄油, 煎馅饼至两面金黄, 肉馅熟透方可出锅。

饺子馅抱团剂主要功能:

1、能有效提高饺子馅料的机械加工性能.使馅料抱团更紧密、保水时间长, 稳定性好;

2、使用本品后, 饺子馅和饺子皮包容性好, 更有利于提高饺子成型速度。

3、能显著防止饺子馅解冻时破损, 降低饺子皮漏馅, 裂口等现象产生。

4、使饺子馅更易煮熟, 馅味浓厚, 油脂内分子全部保留, 口感更清香、柔和。

5、能显著改善饺子馅制品的稳定性、抗冻性, 降低脱水收缩变形等现象。 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 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 鲜湿面保鲜剂 抱团剂

汤圆改良剂