

汤圆改良剂 汤圆品质改良剂

产品名称	汤圆改良剂 汤圆品质改良剂
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 汤圆品质改良剂 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 汤圆米粉汤 材料 汤圆1斤埔里米粉1片瘦肉丝0.5碗干香菇5朵虾皮2大匙虾米2大匙蒜苗3支芹菜2支食用油2大匙水约1500cc调味料如下酱油3大匙盐少许胡椒粉少许油葱酥3大匙 做法 准备食材并清洗。

香菇用热水泡软，切丝；瘦肉切丝；蒜苗切段；芹菜切珠。起锅下食用油，先放入瘦肉丝、香菇、虾皮、虾米、蒜白炒香；加水，煮滚，放入米粉，加调味料，米粉煮至8分熟，再放入蒜苗叶、芹菜珠，蒜苗转绿即可，就完成米粉汤。待步骤3.煮滚的同时，另起一锅水，煮滚后放入汤圆，直至浮起再煮1-2分钟即可捞入步骤3.煮好的米粉汤中。就是汤圆米粉汤了。汤圆米粉汤完成。【汤圆改良剂】

应用范围：汤圆、小圆子等。具体使用方法：1、直接加入糯米粉中，混合均匀即可。

2、添加量：糯米粉重量的3~5‰。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