

# 麻球专用改良剂 速冻麻球改良剂

产品名称	麻球专用改良剂 速冻麻球改良剂
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

麻球专用改良剂 速冻麻球改良剂 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 南瓜豆沙芝麻球的做法

将南瓜放少量水煮透，用料理机打成厚糊状南瓜豆沙芝麻球的做法 步骤1

准备好全部材料南瓜豆沙芝麻球的做法 步骤2 将南瓜糊分多次加入糯米粉，主要观察糯米的成团粘性，能成团且不粘手就可以。千万不要将南瓜糊一次全部加入，以免面团太湿。南瓜豆沙芝麻球的做法

步骤3 面团软硬适度，盖上湿布备用。以防干裂。南瓜豆沙芝麻球的做法 步骤4

将糯米团分成18-19g一个的小剂子，豆沙分成6-8g的小团备用南瓜豆沙芝麻球的做法 步骤5 将豆沙馅包入南瓜面团中，搓圆。南瓜球外面搓少量清水，略滚湿。放入生白芝麻中，滚均匀。搓圆即可。南瓜豆沙芝麻球的做法 步骤6 将油入锅，升温到4层后放入芝麻球，待油温满满变高，芝麻球慢慢半浮起后，用漏勺轻按芝麻球几次，待完全浮起即可。控油装盘。南瓜豆沙芝麻球的做法 步骤7

成品外脆里糯，甜度适中，方便快捷，是下午点的好选择。【麻球改良剂】

成份：植物胶体、乳化剂、复配膨松剂

特点：手工麻团40克面团可炸制直径7-9公分，组织结构如海绵网状，白皙，口感酥脆，放凉不塌架。

参考配方：糯米粉1000克、白糖35克、麻球改良剂1克、水85克左右。产品描述：

以魔芋胶，小苏打等原料复合而成。所有原料均为食品级原料，符合GB2760使用标准以及使用范围。

应用范围：芝麻球。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