

# 饺子馅抱团剂 汤圆品质改良剂

产品名称	饺子馅抱团剂 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

饺子馅抱团剂 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 三鲜水饺的做法

肉馅加生抽、葱末、姜末、盐搅拌均匀,加入一个鸡蛋清,朝一个方向打匀后备用三鲜水饺的做法

步骤1 干香菇、木耳、虾米提前泡发好三鲜水饺的做法 步骤2 将泡好的干香菇、木耳

虾米分别切碎末三鲜水饺的做法 步骤3

热锅后倒入炒菜量的花生油,放入三四片姜片,油热后关火,拿出姜片,把油放凉备用

韭菜洗净甩干点,切成非常细的段三鲜水饺的做法 步骤5 把韭菜末、香菇末、木耳末和虾米末加入凉好

的花生油里搅拌均匀后加入肉馅和适量的盐搅拌均匀三鲜水饺的做法 步骤6

放到盆里备用,即成三鲜肉馅,可以放到冰箱冷藏~三鲜水饺的做法 步骤7

面粉加水搅拌到没有干面粉三鲜水饺的做法 步骤8 活成面团后盖上保鲜膜醒二十分钟~三鲜水饺的做法

步骤9 揉面团至光滑,醒十分钟,三鲜水饺的做法 步骤10

取一块面团搓成长条后揪成差不多的小剂子,团圆了,压扁后擀成饺子皮,包饺子~~~三鲜水饺的做法

步骤11 包饺子三鲜水饺的做法 步骤12 水煮开后下入水饺,搅拌后盖盖子,开锅后到小半碗水,再開后再

倒水,再開后再到水,再開后出锅,大约五六分钟时间 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