

鲜湿面防腐保鲜剂 鲜湿面保鲜剂

产品名称	鲜湿面防腐保鲜剂 鲜湿面保鲜剂
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

鲜湿面条专用防腐保鲜剂 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 热干面 原料：鲜面条，榨菜，酸豆角辅料：小葱2根，芝麻酱适量，香油一勺，老抽一勺，生抽一勺，辣椒油适量。 做法：1. 鲜面条加一汤匙香油拌匀。2. 入蒸锅大火蒸10分钟。蒸好的面团用筷子抖散至晾凉。3. 榨菜，酸豆角小葱切碎。4. 喜欢吃辣的，可以把榨菜和酸豆角里拌入辣椒油或辣椒酱。最后，把芝麻酱，用香油，老抽，生抽，盐拌匀。晾凉的面重新放入锅中，煮大约1分钟，熟了即可，不要煮太软。捞出后盛入碗中，浇上拌好的酱汁，撒上榨菜，酸豆角和香葱，趁热拌匀即可。【鲜湿面品质改良剂】产品特点：本品能有效延缓湿面条的褐变，保持其色泽，抑制面条酸败，减缓发霉变质，延长湿面条的存放时间；增强面体的加工性能，提高面体的弹性，减少断条；改善湿面条的筋度、爽滑度，改善口感；面条煮后色泽透亮，麦香味突出。