

高纤素增稠剂 高纤素 高纤素厂家

产品名称	高纤素增稠剂 高纤素 高纤素厂家
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

高纤素增稠剂 高纤素 高纤素厂家 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:0371-6798733 自制鱼丸的做法

鱼去骨去皮去红肉部分,切成小块

放入搅拌机的绞肉杯中,要低速高速配合着打。尽量多打一会儿,把鱼肉打碎成泥状,微呈胶状 鱼茸中加入玉米粉,盐,糖,胡椒粉,料酒少许。用量大概300G的鱼茸中加入1大匙玉米粉,1/2小匙盐,1/4小匙糖,1/8小匙胡椒粉,1/4小匙或更少的料酒。料酒千万别加多了,因为皖鱼腥味重,我才不得不加,不腥的鱼建议不要加,还是能吃出来滴 现在开始用手了,力气活,用手把调料混合后,抓起鱼茸,然后再摔入盆中,对,是摔,要使点劲儿,复仇的摔。连续的摔过20次左右,你就发现鱼肉很有弹性很粘了,继续摔吧,摔的越久,鱼肉越Q哦。我大概摔了30来回就觉得不好玩了 鱼茸已经变成胶状了,锅中放水,烧开,把鱼丸从虎口处挤出,一个一个的下锅,变成白色浮出水面就差不多了 煮好的鱼丸,可以控去水分,入锅炸后沾着咖喱汁来吃咖喱鱼丸。不过,我觉得和白菜来煮白菜鱼丸汤更好,有营养又好吃

【高纤素】产品特点:1、超强凝胶性,能够增强产品的弹性与硬度。

2、本品粘度高,粘连性好,能够改善淀粉抗冻融性,有效提高肉制品的保水能力。

3、肉制品结构紧致细腻,表面亮泽光滑。

4、有效抑制淀粉回生,保持产品在货架期内具有良好的口感。