

# 抱团剂 馅料抱团剂 麻团改良剂 麻球改良剂

产品名称	抱团剂 馅料抱团剂 麻团改良剂 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

抱团剂 馅料抱团剂 麻团改良剂 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 豆腐饺子 材料

豆腐,油豆皮,水发黄花,青椒,胡萝卜,盐,鸡粉,香油,胡椒粉,姜片,葱段,酱油 做法 1、取一小块豆腐,洗净,在沸水中焯一下,捞出控干水分捣成泥,放入胡萝卜丁和青椒丁,加入盐、鸡粉、胡椒粉、香油调味搅拌成馅料;黄花泡发洗净待用;油豆皮切成若干个小正方形待用。 2、材料都准备齐了,我们就可以开始包饺子了,切好的油豆皮就是饺子皮了,取一片油豆皮,铺平,放上少许搅拌好的豆腐馅,按照下图的方式包裹好,最后用泡好的黄花捆住封口就可以了。 3、依照上面方法依次做好所有的豆腐饺子就可以煮饺子了,先在锅中倒入适量油,放入葱段和姜片,炒香,然后倒入适量清水(能没过豆腐饺子为宜),放入盐,再点入几滴酱油,煮开,开锅后放入豆腐饺子煮熟就可以了,煮的时候不必搅动,以免饺子松散。 饺子馅抱团剂的作用与特点: 1、使饺子馅煮后抱团不散,光滑不粘皮。 2、能有效改善馅的口感和风味,脆弹有肉感,可降低肉的用量。 3、降低饺子的破损率,防止饺子粘连。 4、增加饺子馅的黏度,使饺子馅不出水、易包制