

抱团剂 饺子馅抱团剂 芝麻球品质改良剂

产品名称	抱团剂 饺子馅抱团剂 芝麻球品质改良剂
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

抱团剂 饺子馅抱团剂 芝麻球品质改良剂 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 甜椒素饺子汤 材料 香菇素肉馅200公克，红甜椒丝1/3杯，黄甜椒丝1/3杯，小黄瓜1/5杯，素高汤5杯，香菜适量，饺子皮15张，太白粉3大匙，水1/3杯 做法 1.取香菜素肉丁馅适量依序包入饺子皮中成为饺子。 2.取锅煮水至沸腾时放入包好的饺子煮6-8分钟，当饺子全部浮至水面时捞起，以冷水冲泡约1分钟沥干放入碗中备用。 3.将素高汤煮沸后放入红、黄甜椒丝、小黄瓜丝及调味料2，再度煮沸时即可熄火，盛入作法2的碗中，加入香菜即可食用。 饺子馅抱团剂

适用范围：速冻饺子，普通饺子，包子，肉制品，如鱼丸，虾丸等

用途：使饺子馅成团，不散，有弹性，使肉制品更加有弹性。 使用方法：在使用过程中，添加量0.6%，和肉泥、组织蛋白、蔬菜、调味料等混合后，顺着同一个方向搅拌（不可倒搅）直到拉丝为准。